DELLE CASE DE' CONTADINI

TRATTATO ARCHITETTONICO

D I

FERDINANDO MOROZZI

NOBILE COLLIGIANO.

IN FIRENZE L'ANNO MDCCLXX.

NELLA STAMP. DI S. A. R. PER GAET. CAMBIAGI

CON LIC. DE' SUPERIORI.

ALL' ILLUSTRISSIMO SIGNORE

DON NICCOLO' PECCI

NOBILE PATRIZIO SENESE

CAVALIERE COMMENDATORE

DELL' ORDINE DI S. STEFANO

REGIO DUCAL SENATORE DI MILANO

QUESTO TRATTATO ARCHITETTONICO

DELLE CASE DE' CONTADINI

Umilmente D. D. D.

FERDINANDO MOROZZI

NOBILE COLLIGIANO

Dell' Accademia de' Georgofili di Firenze

E di quella di Agricoltura d' Udine

INGEGNERE PER SUA ALTEZZA REALE

DELLE REGIE POSSESSIONI IN TOSCANA.

Digitized by the Internet Archive
in 2011 with funding from
Research Library, The Getty Research Institute

http://www.archive.org/details/casedecontadinit00moro

INDICE DEI CAPITOLI.

INtroduzione. Pag. 1.
Delle necessarie considerazioni, che si devono avere, nel Fabbricare le Case de' Contadini. Cap. I. 4.
Dei particolari requisiti, che si richieggono nella Fabbrica d'una Casa di un Podere di Montagna. Cap. II. 13.
Dei requisiti di una Casa di un Podere di Piano. Cap. III. 15.
Dei requisiti della Casa d' un Podere di Collina. Cap. IV. 17.
Avvertimento, e regola per segnare la Pianta della Casa sul posto dove si deve alzare. Cap. V. 19.
Delle Scale, e regola per le medesime. Cap. VI. 24.
Della Chiostra, o Corte. Cap. VII. 31.
Della Cisterna, e del Pozzo, e regole per fabbricarli. Cap. VIII. 34.
Del modo di fabbricare le Cisterne. §. I. 36.
Regole di condurre l' Acqua piovana nelle Cisterne. §. II. 40.
Della maniera di conservar sane le Acque della Cisterna. §. III. 42.
Del modo di trovare l' Acqua per i Pozzi. §. IV. 44.
Esperienze per conoscere se l' Acqua è sana. §. V. 47.

Come

Come si debbono fabbricare i Pozzi. §. VI. 49.
Del Forno. Cap. IX. 49.
Delle Stalle delle Pecore. Cap. X. 54.
Delle Stalle delle Bestie Vaccine. Cap. XI. 58.
Della Stalla de' Cavalli, e degli Asini. Cap. XII. 60.
Della Porcareccia, o Stalla de' Majali. C. XIII. 61.
Della Tinaia. Cap. XIV. 64.
Del Cigliere, o Cella, o Cantina. Cap. XV. 67.
Dell' Infrantoio per fare l' Olio, e dell' Orciaia. Cap. XVI. 68.
Della Caciaia, e Stanza da fare il Burro. Cap. XVII. 72.
Del Seccatoio per le Castagne. Cap. XVIII. 75.
Della Capanna, e Fienile. Cap. XIX. 76.
Delle Coperte per i Carri, e Conci. Cap. XX. 78.
Della Cucina, o Sala del Contadino. Cap. XXI. 79.
Delle Camere. Cap. XXII. 81.
Del Granaio del Contadino, e sua Dispensa. Cap. XXIII. 82.
Della Colombaia. Cap. XXIV. 84.

Noi sottoscritti Censori dell' Accademia de' Georgofili avendo letto, ed esaminato il presente Trattato del Sig. Ferdinando Morozzi, lo giudichiamo utile al Pubblico, e meritevole di essere stampato, nel qual caso crediamo potersi accordare all' Autore di denominarsi nostro Accademico com' è, ed in fede

Questo dì 17. Marzo 1770.

Io Giuseppe Bencivenni già Pelli.
Io Matteo Biffi Tolomei Censore.

	Errori	*Correzioni.*
pag. 16 v. 13	i luoghi	i fughi
37	2 di $\frac{3}{}$ di Brac.	di $\frac{2}{3}$ di Brac.
	23 *plubeum*	*plumbeum*
48	questo	il quale

LE CASE DE' CONTADINI

INTRODUZIONE.

TRa le importantiſſime cauſe del frutto, che trarre ſi debbe dalla Campagna, una ſi è certamente quella delle Abitazioni per i Lavoratori della medeſima, e per i Beſtiami, poichè queſte mancando manca quaſi per così dire il tutto, onde la neceſſità coſtrinſe i noſtri antichi Padri che = *Furcis erectis, & virgultis interpoſitis, luto parietes texerunt, alii luteas glebas artefacientes ſtruebant parietes materia eos iugumentantes, vitandoque imbres, & eſtus tegebant arundinibus ex fronde* = [1], e queſte ſemplici Capanne, nel cui mezzo era il comun fuoco della Campeſtre Famiglia, ed at-

(1) Vitruv. lib. 2. Cap. 1.

torno alla ſteſſa le ſcranne [1], e le Vimineſi [2] per ripoſo della notte, ed i piccoli Stabulari [3] de' Beſtiami appoco appoco han creſciuto di grado, in ſtabilità, in comodo, ed in ſimetrìa.

La ſagacità poi dell' Uomo che ha procurato d' utilizzare viepiù che ha potuto, e può ſopra la fecondità della noſtra madre Terra, ha coll' eſperienza conoſciuto che il coabitare, e dormire quaſi co' Beſtiami iſteſſi era dannoſo, e di ſcapito, pensò di fabbricar Caſe, con quelli anneſſi neceſſari, e propri agl' uſi, dondo ne trae ſalute, e vantaggio, e perciò, è aumentata, e migliorata la forma delle Fabbriche, che neceſſarie ſi rendono ai prodotti

(1) *Scranna* s' uſa ancora a noſtri tempi, ed è un groſſo tronco d' Albero voto, ſollevato da terra con quattro piedi, ed è ſimile ad una Culla, o Zana, che i Contadini di Montagna tengono accoſto al fuoco, e ſerve loro per dormire, ed è detto ancora *Ciſcranna*. Il nome di *Scranna* è uſato in vari luoghi per il nome di *Seggiola*, *Sedia*, e *Panca*, ed in fatti Dante:

Or tu chi ſe' che vuoi ſedere a Scranna.

(2) *Vimineſe*, è una ſpecie di letto teſſuto con Canne, e Virgulti a guiſa di Graticcio, ove ſopra mettono pelli, ed ivi dormono.

(3) Gli Stabulari de' Beſtiami, erano nei primi tempi dentro alla medeſima Capanna, fatti con certe diviſioni, come Stanzini, e le Pareti erano coſtruite di legni, e giunchi, ed alte tanto, quanto le Beſtie non poteſſero da quelli ſortire. Qualche reſiduo ſi oſſerva in qualche Capanna di Maremma, in cui oltre ai Paſtori vi coabita qualche Beſtia.

dotti che di mano in mano si son trovati utili, e necessari.

Per le addotte ragioni adunque, e per la diretta professione d' Ingegnere, ed Architetto, che io esercito, a cui aggiunta la pratica della Campagna esercitata per più anni in Toscana, l' esercizio di stimare sovente Terreni, e Fabbriche, mi hanno fatto scoprire, che non poco si possono migliorare di più le Case de' Contadini, non per il lusso, e per la magnificenza, ma affine di togliere dalle medesime tanti errori, che sono molto funesti non solo alla vita de' medesimi Contadini, quanto ancora di pregiudizio notabile all' interesse di chi possiede, che non ricava dalle Possessioni quel frutto compensativo, che egli si lusinga cavare da tante parti, che devono somministrarglielo: che perciò fondamentalmente io procurerò di discorrere sopra le medesime, secondo il debole mio talento, esponendo le regole per quelle edificare di nuovo, e correggere, ed aumentare le già fatte, le quali cose tutte saranno appoggiate all' esperienza, e corredate colle Autorità de' più gravi Scrittori; quindi è che per facilità del Leggitore divido il presente discorso in diversi Capi.

CAPITOLO I.

DELLE NESESSARIE CONSIDERAZIONI CHE SI DEVONO AVERE, NEL FABBRICARE LE CASE DE' CONTADINI.

IL prudente, e giudizioſo Architetto prima di accingerſi all' opera di far fabbricare una Caſa rurale, deve neceſſariamente avere le ſeguenti generali cautele, e farvi le ſue giuſte refleſſioni cioè.

REFLESSIONE I.

Primieramente deve oſſervare nella Fabbrica di una Caſa Campeſtre, ſe il poſto ſia adattato per la medeſima = *ſi poteris ſub radice montis fiet, in meridiem ſpectet, loco ſalubri operariorum copia fiet* = [1] cioè che ſia comoda alle faccende del Podere, ſia d'aria perfetta per la ſalute, e robuſtezza de' Coloni, il che s'ottiene con facilità, nelle Colline, luoghi alti con orizzonte aperto per la parte di Tramontana, acciò non ſia la Caſa ſottopoſta a ricevere le cattive eſalazioni, che poſſono produrre i Venti meridionali, particolarmente quando paſſano da qualche Padule, o Val-

(1) M. Cato de re Ruſt. Cap. 1., e tanto ne avviſa M. Varrone Cap. 15., e Columella nel Cap. 6., e ſeq.

o Valle, o Mofeta, i quali Venti apportano alle Perſone, Fiacchezza delle membra, Cacheſſie, Oſtruzioni, e vari altri malori, e perciò è ben cautelarſi sù queſto, con farle lontane dall' acque ferme, e da Pantani.

Di tali nocive eſalazioni abbiamo in Toſcana infiniti luttuoſi eſempi particolarmente ſe volgeremo lo ſguardo alla Maremma, ove ſi ſcorge *Sovana* ſtata Città illuſtre, ora un deſerto, che appena moſtra avanzi miſerabili di ſua grandezza; Queſto è ad eſſa principalmente accaduto per eſſere eſpoſta ai Venti del Mezzo giorno, e totalmente coperta da' Venti del North. Miriſi *Saturnia* altra Città, benchè piantata ſulla cima di un' Iſolata Collina, è andata anch' eſſa in deſtruzione, perchè cinta intorno da Monti più alti in diſtanza di circa un miglio, e due, che tolgono alla medeſima la ventilazione, ed è obbligata, ricevere le eſalazioni d' un acqua minerale detta il Bagno. *Pietra*, *Vetulonia*, *l' Acceſa*, che più non eſiſtono ne fanno fede; *Paganico*, *Monteverdi*, e tanti altri piccoli Caſtelli, muovono la compaſſione nel vedere i miſeri avanzi dell' antica loro grandezza; Non cito tante Caſe da Contadini perchè in generale non ſono conoſciute, che

tutte ſono diſtrutte, ed altresì vanno diſtruggendoſi per queſta unica ragione. *Caſtiglioni della Peſcaja*, *Vicopiſano*, ed altri luoghi eſpoſti agli effluvi de' Paduli poſſono rendere ragione degli effetti, e noi il sappiamo a noſtro danno: poſciachè perduta la Popolazione, ſi rende ſalvatico, ed incolto il luogo, ſe ne perde il frutto e l' aria ſacquiſta i ſupremi gradi della malignità.

Da tali funeſte cagioni aſſicurati, raccomando quanto sò e poſſo di reflettere a queſta incontraſtabile verità, autorizzata con le reali eſperienze, con procurare io dico di ben cautelarſi ſu queſto affare dell' elezione del poſto, con preſceglierlo di Aria buona, e ventilata.

Nè ſi luſinghino certi appaſſionati per la vaghezza del luogo, il dire, che la Popolazione purifica perfettamente l' Aria, perchè è una fallacia, un inganno: Poichè ſe ella migliora, non però del tutto ſi ſana, perchè ritiene in ſe la radice del ſuo veleno; e che ſia il vero le cadute Città ne fanno fede, avvegnache la Popolazione non ha fatto loro altro, che ſi ſono mantenute più lungamente; ma finalmente hanno ceduto alla nemica Aria.

Ma

Ma ſe mai la neceſſità portaſſe, che ſi doveſſero fabbricare Caſe in piano, ſi ſcelga almeno un poſto, ove ſiano libere tutte le ventilazioni, e particolarmente le ſettentrionali, e ſi fugga il più baſſo, dove le acque hanno torpido, e lento il loro corſo; in ample pianure aſciutte, e dove non vi ſiano Laghi, nè oſtacoli al paſſo de' Venti ſettentrionali, ſono ſane le Caſe, ma non paragonabili però a quelle di Collina, o di Monte perchè l' aria è ſempre più umida, groſſa, e meno elaſtica.

I luoghi marini ancor eſſi non ſono da diſprezzarſi, purchè non ſiano di contro agli Scirocchi, e Libecci, e ſe a tali Venti ſono eſpoſti, ſono dannoſi, e nutritivi d' infermità [1]

REFLESSIONE II.

In ſecondo luogo deveſi bene oſſervare, che l' acqua ſia comoda, ſana, leggiera, freſca, ed abbondante, dovendo ſervire alla Famiglia non ſolo, ma ai Beſtiami, e queſta s' ottiene o col Pozzo, o colla Ciſterna, ed è un capo anch' eſſo di ſomma importanza, avviſandocelo così l' Alamanni [2].

 Ma

(1) Coſtant. Ceſare Agricolt. a c. 15.
(2) Alamanni Coltivaz. lib. 4.

Ma più ch' in altro, aver cura si ponga
Dentro il medesmo Albergo, o intorno almeno,
Chiara onda, e fresca di Fontana viva,
Cui non beva l' umor l' Agosto, e Luglio,
E se quel non potrà, profondo cavi
Qualche pozzo, o canal, che acqua aduni,
Che sapor non ritenga amaro, o salso,
Nè di loto, o terren ti renda odore.
E se mancasse ancor, di ampie Citerne
Supplisca al fallo, ove per tutto accoglia
Quanta pioggia ritien la Corte, o 'l Tetto.

REFLESSIONE III.

In terzo luogo notar si dee, che il Terreno non sia viziato, come per esempio se vi sieno Acquitrini, Lazze, o umidità interne, se vi sieno Vulcanelli, Mosete, Caverne, e simili cause. Circa agli Acquitrini, ed umidità, già ne ho parlato in due altri Discorsi ora pubblicati con le stampe intit. *I. Pregiudizi delle Terre frigide*, ne' quali ho additato la maniera di sanarli, e dico, che rispetto alle Fabbriche è bene fuggirli, avvisandone il modo per conoscergli coll' aiuto delle Piante, che germogliano in su i Terreni, che soffrono tali frigidezze.

I Vulcanelli, o Mosete si scoprono allorchè

lorchè ſoffia il Vento ſcirocco, o di mezzo giorno; Imperciocchè meſſoſi l' Architetto di contro al poſto in luogo più baſſo, ed infaccia al Vento, ſi accorgerà ſe poſſa eſſervi Mofeta, poſciaché il Vento porterà alle ſue Narici la cattiva eſalazione ſulfurea, e bituminoſa; s' ottiene ancora lo ſcoprimento di queſti nelle mattinate aperte fredde, quando leggiermente, ed appena, ſpira la Tramontana coll' oſſervare alla levata del Sole, ſe ſi alzano dal terreno certi piccoli Fumi, o Nebbiarelle in quà, ed in là ſparſe, che ſe ciò ſi ſcorge, é ſegno manifeſto, che ſotto vi ſono delle Mofete.

Le cavernoſità finalmente ſi congetturano viſualmente dai ſaſſi ivi ſparſi, i quali ſe ſono ſpugnoſi, o ferrigni, è ſegno che vi ſono ſtati ſcagliati da qualche eſtinto Vulcano, che molti ve ne ſono ſtati in queſto ſtato; che però quel luogo è pericoloſo, e facile ad incontrarviſi delle Caverne nel fare i fondamenti. Oſſervare ancora ſi dee ſe il Terrenno è argilloſo, ſabbioſo, o mattaione, o meſcolato con ſcogli, a motivo del fondamento per ſtabilire, ſe maggiore, o minore vi poſſa abbiſognare. Per aſſicurarſi delle cavernoſità, è buona regola fare il ſaggio

gio del Terreno con una Sonda, o ſia groſſo palo di ferro lungo, e con quello bucata la terra, ove è più reſiſtente, il ſuono, che tramanderà all' orecchio la detta ſonda nel dare il colpo, ci farà ſcoprire, ſe vi poſſano eſſere Caverne di conſeguenza, ma meglio ſarà ancora ſe nel luogo, ove è diſegnato farviſi il Pozzo, ſi farà una profonda buca da quattro in ſei braccia, per ivi fare le ſuddette operazioni, e le antedette oſſervazioni, ed intanto ſi ſcoprirà la qualità del Terreno per fondamentare.

REFLESSIONE IV.

In quarto luogo biſogna, che la Fabbrica ſia comoda alle faccende, e della Caſa, e del Podere: Perciò ſi crei la medeſima nel centro dell' iſteſſo Podere ſe ſi può ottenere, e ſi faccia di una grandezza conveniente ai prodotti del medeſimo effetto cioè

...... L' Albergo ſuo che n' tutto agguaglie
Le Biade, i Frutti: che d' intorno accoglie:
E ſia quanto convienſi a quei, che denno
Al biſogno ſupplir de' Campi ſuoi,
E le mandre, e i Giovenchi in guardia avere (1)

ed ab-

(1) Alamanni Coltiv. lib. 4. a c. 63.

ed abbia quei neceſſari requiſiti, che ſono propri a' ſuddetti prodotti, cioé ſia forte perchè= *Ruſtica Progenies neſcit habere modum* =di mura groſſe per cauſa de' Venti, e Freddo, ſia piuttoſto baſſa, che alta, a motivo dico de' detti Venti, ſemplice, e luminoſa, di ſtanze grandi per la miglior traſpirazione, non ſuperflua, o mancante, come fecero *Lucullo*, *e Cevola*, e molti de' noſtri tempi, i quali edificarono più riccamente di quello, che forſe dà l' entrata della Poſſeſſione, o non fecero tanto per ſupplire al biſogno.

REFLESSIONE V.

In quinto luogo è neceſſario cautelarſi circa alla direzione, e poſizione della medeſima, perchè eſſa ſia bene voltata ai Punti Cardinali a motivo dei vari ambienti d' aria, poſciachè le ſtanze devono aver varia la ventilazione come vedremo.

REFLESSIONE VI. ED ULTIMA.

In ſeſto, ed ultimo luogo, non deve l' Architetto metterſi dietro le ſpalle certe generali oſſervazioni de' prodotti, che può

dare

dare quella piccola Provincia per i luoghi, che si possono mettere in cultura, ovvero possano provenire da industria diversa da quella, che spetta al Contadino, come sarebbe, se un giorno, o l'altro, vi si potesse unire altra Fabbrica, come per esempio, Conce di Pelli, Ferriere, Cartiere, Gualchiere da panni, Mulini, Ramiere, Tintorìe, Polveriere ec. o vero per causa dell' amenità del posto, e particolari attributi del luogo, si potesse dico accrescersi la medesima, o con Case di delizia rurali, o sivvero Case d' Azienda e simili; Perciò ben considerate tutte le cose, potrà allora pensare all' idea della Casa, in modo tale, che dovendosi riccrescere, vi si conservi la bellezza, la simetrìa, la disposizione, ed armonía, ed in somma tutti quelli attributi, che sono fondamentali alla buona Architettura, e non fare come si vede fare in oggi, che spesso accade, che bisogna disfare il già fatto, o perchè non accorda con quel di più, che uno vuole accrescere, o perché l' Architetto essendosi trovato mancante di certi comodi necessari, fa di mestieri demolire quello, che altri, o forse Egli stesso in altro tempo fece costruire.

CA-

CAPITOLO II.

DEI PARTICOLARI ACQUISITI CHE SI RICHIEDONO NELLA FABBRICA D'UNA CASA DI UN PODERE DI MONTAGNA.

UN Podere di Montagna, il quale frutti al Padrone in Grano, Vino, Olio, Castagne, Bestiame Vaccino, Pecorino, e Porcino, ed abbia bisogno, fra il Bestiame, e le Terre lavorative di una Famiglia per esempio di 12. o 14. persone in tutto, gli conviene una Casa, che abbia tutti i necessari requisiti ai suddetti capi d'entrata, cioè

a Terreno.

Le Scale buone, comode, e luminose.

Una spaziosa Chiostra o Corte murata attorno.

Un Pozzo, o Cisterna abbondante di acqua buona, e fresca.

Un Forno capace di tre staja dipane.

Una stanza per il Telajo delle Donne, per i Ferri de' Lavoratori, Ceste, Corbelli, Graticci, Pale, Basti, ed altri attrazzi de' Contadini.

Tante Stalle, quanti sono i diversi generi de' Bestiami.

Una Tinaja.

Un

Un Cigliere, o Cella, o Cantina.

Una Caciaja, e ſtanza da fare il burro.

Un Seccatojo per le Caſtagne, e ſtanza per le Ghiande.

Una Capanna, e Fienile.

Una Coperta per i Carri, e Tregge.

Altra per i Conci.

Un Gallinajo.

L' Aja per battere.

Nel primo, ed ultimo Piano.

Una grande ſtanza per Cucina, e per mangiare tutta la Famiglia detta ordinariamente la Caſa.

Tante Camere capaci di due letti per ciaſcheduna ſecondo il numero della Famiglia opportuna al Podere.

Un Granajo per le raccolte del Contadino.

Una ſtanza per diſtendere le Olive, la quale ſi può cavare ſopra alla Cucina, con un palco ſemplice di Tavole.

Un Verone, o Loggia, o Terrazzo coperto per le faccende nel tempo di pioggia.

Una ſtanza o a terreno, o ſopra per il Padrone a guiſa di magazzino.

Una Colombaja.

Que-

Questi sono i principali requisiti, che abbisognano ad una Casa di un Podere di Montagna, che abbia i suddetti capi d' Entrata.

Ma non essendo l' Entrata di questi generi tutta eguale, essendo per ordinario nel Podere di Montagna il Bestiame porcino un capo di rilievo, perciò la Porcareccia, o sia la stalla dei majali và ampia, e con le proprie Arle per le Troje: ma l' architetto si saprà regolare sopra alla qualità delle medesime, e delle altre stalle, e stanze, a proporzione dei capi d' Entrata del Podere per cui fabbrica la Casa.

CAPITOLO III.

DEI REQUISITI DI UNA CASA DI UN PODERE DI PIANO.

LA Casa del Podere di Piano figuriamola che deva essere abitata da un numero di 14. in 16. persone che tante abbisognino per il Podere, non varia in altro da quella di Montagna se non che nei comodi, perchè l' Entrate principali, provengono dal Vino, Grano, Biade, Migli, Legu-

Legumi, Risi ec. Filature, Seta, Bestiame grosso, ed Erbaggi ec., e manca ordinariamente dell' Olio, e del Bosco, e perciò varia deve essere la disposizione della Casa relativa ai detti comodi, quindi si ricerca.

Una grande Aja, o Piazza avanti la Casa, non solo per le batticure, ma per i Pagliai, rigiro de' Carri, Erbe per i segati per le bestie, Potature de' Chioppi, Viti, e Cannai, Seccumi da forno, cioè Fusti de' Migli, delle Saggine, Canapi, Lini ec.

Una gran coperta unita alla detta Aja per mettere al coperto i Carri, i luoghi delle stalle, e le Fascine cavate dalle potature, i Pali per le Viti, i legnami d' albero, che si ricavano dalle piantate lungo la riva de' Fiumi, per riporre le cipolle fino al tempo della vendita, e per difendere le ricolte dalle improvise piogge nel tempo della Battitura, e per soppassire, ed asciuttare le frutte ec.

Questa non averà Chiostra murata nè Seccatojo per le Castagne, nè Stalle per i Porci, nè quelle delle Pecore, e Capre; ma cresceranno le Stalle delle Bestie Vaccine, e Cavalline in numero, e grandezza per la qualità, e quantità diversa de' Bestiami, e vi devono essere alcune stallette per gli

Agnel-

Agnelli da macellarsi, il Castro per il Porco ad uso del Contadino, una capace Tinaja a due, o tre ordini di Tina, ed una Conserva, o sia Peschiera; il Pozzo sia fatto con la Macchina del Bindolo, se il Podere è in luogo tale, che possa far capo d' entrata anco l' Erbaggio. Nel rimanente poi, cioè circa alla Cucina, Camere del Contadino, e Colombaja, non diversifica in nulla dall' altra descritta del Podere di Montagna, se non se forse in una grandezza maggiore, della stanza per il Granajo del Contadino, e nell' avere una, o due stanze di più per causa de' Bachi da Seta, per le quali l' Architetto deve cautelarsi, che non possino ricevere siti, e mali odori di stalle, o altro, perchè è un possente veleno a quei vermi, e però abbiano le aperture delle finestre a ponente, e mezzo giorno.

CAPITOLO IV.

DEI REQUISITI DELLA CASA D' UN PODERE DI COLLINA.

Il Podere di Collina, partecipando di Piano, e di Monte, le sue entrate mi-

 glio-

gliori si ricavano dal Vino, e dall' Olio, che vi fanno di maggior perfezione, che nel Podere di Monte, o sivvero in quel di Piano; un Effetto pertanto che sia coltivato, e mantenuto da Famiglia di 12. o 14. persone, oltre ai comodi propri degli altri generi d' entrata, abbisogna di un Oliviera, o Infrantojo da far olio, e suoi annessi, varie stanze a palco per soppassire le Uve [1] per dare i colori al Vino, e per fare Vini scelti, siccome fa d' uopo di Strettoia ec. Circa poi al numero delle stalle, delle altre stanze, e della Chiostra, lo mostrerà il medesimo Podere secondo quel Bestiame, quale esso richiede, che per ordinario sono poche, e piccole.

Tutti i requisiti finalmente, che abbisognano a ciascheduna di esse stanze di qualun-

(1) Le aperture delle stanze, ove si soppassiscono le Uve, si muniscono con tele rade, a guisa di Zanzerieri, per difenderle dalle Vespe, Pecchie ed altri insetti, che fanno un danno incredibile, io so che nel Veneziano presso la Città d'Udine per soppassire le Uve fanno ampli stanzoni, e questi gli armano con Telai di legno agguisa di Scene da Teatro, ne' quali Telari essendovi un numero prodigioso di Attaccagnoli, o arpioncini, in quelli attaccano i grappoli dell' Uve da soppassire in cambio di tenerle distese sopra a cannicci, o stoie come è l' uso nostro, e per esperienza, ho udito dire, che è regola migliore, poichè con facilità cadono i grani dell' Uva fradici, o marci, e meglio si possono nettare senza che resti viziato il grano saldo.

lunque Podere ſaranno notati nel progreſſo di eſſo Trattato nella particolar deſcrizione di ogni ſtanza.

CAPITOLO V.

Avvertimento, e regola per segnare la Pianta della Casa sul posto dove si deve alzare.

STabilito dall' Architetto il diſegno d'una Caſa per un Podere di Monte, il quale richieda 12., o 14. perſone di Famiglia, che tante abbiſognino a quell' Effetto, e ſia per eſempio la delineata in Pianta, e Profilo (Ved. Tavola I. Figura I. e II.) cioè.

A. Scala per ſalire in Caſa, e ſotto di eſſa il Caſtro per il Majale.

B. Chioſtra, o Corte murata attorno.

C. Ciſterna con ſue pile per abbeverare i Beſtiami.

D. Purgatojo, che manda l'acqua nella Ciſterna.

E. Forno con ſua coperta avanti.

F. Seccatojo, o Metato per le Caſtagne.

G. Stanzino del ſeccatoio per le le-

gna del medeſimo, ove ſopra ſi puol fare la ſtanza per le Ghiande.

H. Tinaja, e ſopra Cucina, e ſtanza per mangiare.

I. Loggia, o Portico coperto per fare i ſegati alle Beſtie, e ſopra Verone, o Loggia.

K. Buca con ſua coperta, per i Conci, nella quale ſcolano gl' umidi delle ſtalle.

L. Coperta per le Tregge, e Carretti.

M. Capanna con ſuo Fienile ſeparato mediante una ſcaletta.

N. Due ſtalle, che una per le Pecore, e l'altra per le Capre, con lo ſtallino per le figliature, e ſopra Camera per i Bifolchi e Lavoratori, e ſopra alla detta Camera ſi puol fare la Colombaia, la di cui ſcala và piantata ſopra allo ſtallino in fondo al Verone.

O. Stalla per il Cavallo, o Aſini, e ſopra Camera per i Guardiani de' Beſtiami.

P. Stanza per il Telaio delle Donne, e per i ferri de' Lavoratori, e ſopra Camera per il Capo di Caſa.

Q. Stanza per i Manzi e Vitelli, e ſopra ſtanza per il Pane, Farine, ed anco per Camera.

R. Cigliere, o Cantina da dividerſi per la Caciaja, e ſopra Granaio, e Diſpenſa per il Contadino.

S. Stal-

S. Stalla de' Majali da poterſi dividere per il Caſtro delle Troje, e loro allievi, e ſopra Camera per le Fanciulle.

T. Canale, o Fogna murata, che porta le orine nella buca del concio.

Con il diſegno adunque alla mano, nel quale abbia ſegnato i quattro Venti cardinali ſi porti l' Architetto ſul poſto da eſſo riconoſciuto proprio, e faccia ivi ſpianare perfettamente il terreno in una grandezza un poco maggiore, di quello, che indichi la ſua pianta, e fatto ciò, abbia una Pietra, con una ſuperficie piana, e liſcia, come eſpone Vitruvio nel Capitolo 6. del Libro primo, o una Laſtra di metallo, ovvero un groſſo Tavolone, e ſul detto piano (Ved. Fig. I. Tav. II.) vi ſegni molti circoli tutti però nati dal medeſimo centro A, e in detto centro vi ſia fiſſato uno ſtilo di ferro, che diceſi *Gnomone* notato dalle lettere A B, e ſia lungo circa a 4. o 5., o 6. ſoldi di Braccio fiorentino, e groſſo quanto ſarebbe una penna da ſcrivere, e che verſo la punta vada ſempre diminuendo, e in detta punta vi ſia laſciata una pallottolina, o globetto del medeſimo metallo, e il detto ſtilo ſia fiſſato in detta pietra, e perfettamente in perpendicolo alla medeſima.

 Pre-

Preparato questo Istrumento, si collochi questa pietra così segnata co' circoli, e col detto stilo, in quel piano, dove si deve fare la Casa, con avvertire di perfettamente accomodarlo in piano orizzontale, e ciò si faccia tre ore avanti, o almeno due del mezzo giorno, in giornata senza nuvoli essendo il Sole per esempio nel punto E e s' osservi su qual punto di cerchio cada l' ombra della pallottolina dello stilo, come dice anco Vitruvio = *Huius ante meridiana circiter horam quintam sumenda est estrema Gnomonis umbra, & punto signanda* = e sia per esempio il punto C, e in detto punto vi si faccia un piccolo segno: Vi si ritorni poi dopo il mezzo giorno, che il sole sarà allora per esempio nel punto F = *Post meridiana istius Gnomonis crescens umbra* = e si osservi nuovamente, con ivi trattenersi, che l' ombra della pallottolina dello stile tocchi perfettamente il medesimo circolo, che toccato lo aveva la mattina, ed in quel punto, vi si faccia altro segno, e sia per esempio D. Avuti poi, e trovati questi due punti, si conduca con una corda una linea, nel preparato piano, la qual linea passi perfettamente per i detti punti trovati, e tanto da una parte della corda, quanto dall' al-

altra, si fissi nel terreno un cavicchio, come si dimostra dalle lettere G H, indicando questa linea da una parte il vero Levante, e dall' altra il vero Ponente. Tirata poi in questa trovata linea G H che ci indica il vero Levante, ed il vero Ponente una perpendicolare, come lo dimostra la corda legata ai due cavicchi I K, questa seconda corda ci darà la vera Tramontana, ed il vero mezzo giorno. Questa croce delle due corde ci farà segnare perfettamente le Fosse de' fondamenti per la Casa da farsi, e la detta linea I K può servire ancora per la meridiana, se uno voglia fabbricarvi un qualche Orologio a sole.

Questa operazione è necessarissima per le varie ragioni delle stanze della Casa, stalle ec. come farò vedere di sotto nel discorrere delle medesime.

Oltre alla divisata maniera de' cerchi, si può ottenere l' istesso coll' Ago magnetico, correggendoli la variazione, che ordinariamente è di 15. gradi circa dal vero Settentrione; ma non è da fidarsene sicuramente, perchè vi possono essere delle cause occulte, che la variazione non sia la medesima, e perciò è sempre migliore, e più sicura l' operazione de' circoli, ed al nostro bisogno perfettissima.

Tro-

Trovate pertanto dall' Architetto queste due linee, coll' aiuto delle medesime segnerà sul terreno tutta la sua pianta già da esso ideata, con tutti quei riflessi d' aver posto le stanze a quei Venti, che propri sono agl' usi delle medesime.

Ove è l' Aria gentil, salubre, e chiara
All' Oriente volta o l' mezzo giorno
Tenga la Villa sua la fronte aperta (1)

come anderà notando stanza per stanza, e quella segnerà, dico, paralella alle dette due linee, acciocchè i Manifattori preparino le Fosse per i fondamenti, essendo buona regola, che dopo averli condotti fino al pari del terreno, lasciarli in riposo per l' anno seguente.

CAPITOLO VI.

DELLE SCALE, E REGOLA PER LE MEDESIME.

LE scale delle Case de' Contadini è buona regola quella, che ordinariamente si pratica da tutti, di farle fuori della Casa, cioè non incassate dentro a qualche stan-

(1) Alamanni Coltiv. lib. 4.

ſtanza, come ſono le ſcale di Città, ed alcune Caſe di Ville. E la ragione ſi è, perchè ſono continuamente ſceſe, e ſalite dalla Famiglia del Podere per cauſa de' Beſtiami, che ſtanno a terreno, onde a così farle, ſono più luminoſe, e ſono a portata de' Veroni, dove continuamente abitano, e dà dove poſſono oſſervare ſe è paſſeggiato da Malfattori il Podere, e reſtano comode per chiamarſi i Lavoratori ne' caſi di neceſſità, e per vedere anco, ſe ſono eſeguite le faccende nelle ſtanze a terreno ec. La Scala piantata fuori, produce anco il vantaggio d' avere un ſottoſcala da uſarſi per il Caſtro da ingraſſare uno, o due Majali per la Caſa, e farli bevere i ſieri, nel caſo, che il Podere tenga le Mucche per fare il burro.

E' bene ancora, che ſiano piantate dalla parte del mezzo giorno, o da Levante, o da Ponente, ma coperte per la parte di Tramontana, perchè di Verno nel dovere andar di notte a rivedere gli Beſtiami, non ſiano eſpoſti i Guardiani ai rigori del *North*, coll' uſcire dal caldo, o dal fuoco, o dal letto, ed incontrare toſto il crudo freddo, con l' arrabbiato ſoffio de' Venti Settentrionali.

E' neceſ-

E' necessarissimo ancora, che sia coperta con Tettoia, per salvarla dalle Nevi, e dall' Acque, che ivi gelandosi potrebbero apportare la caduta di qualcheduno.

Sia comoda di scaglioni non troppo alti, nè troppo bassi, e proporzionata ai Contadini, onde l' altezza de' medesimi si farà di soldi sei, ò al più soldi sette scarsi per scaglione, e larghezza, che dicesi Pedata, di soldi 12. in 13. misura del Braccio a panno di Firenze, benchè gl' Antichi: *Non usarono i gradi delle scale, ne più grossi di $\frac{1}{4}$ di braccio, ne più sottili che $\frac{1}{6}$ e le lor larghezze non volevano, che fussero manco di un piede e mezzo ne più d' un braccio* (1). Se si può scansare il farla tutta ad una Branca è bene per causa di non vedere quell' orrore del precipizio continuato, tanto più, se alcuno per disgrazia cadesse, abbia nei riposi, il luogo da riaversi, o fermarsi.

La scala sia diretta, e voltata in maniera, che non s' allunghi la gita per andare alle stalle, al Forno, alle Capanne ec. anzi che sia a portata delle medesime.

Gli scaglioni, se non si possono fare di buona pietra, si facciano di mattoni

(1) Alberti Architettura lib. 1. Cap. 13.

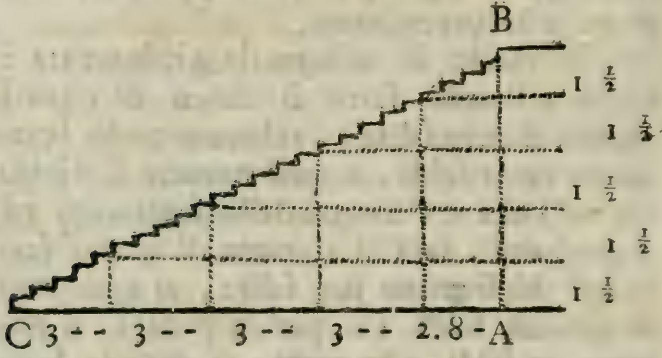
toni ben cotti, messi per coltello, e non per piano, perchè conviene, che siano fortemente murati, a causa dei gravi pesi, che strascinano per le scale i Contadini, o di Ceppi per il fuoco, o perchè senza discrezione gettano giù per quelle, Legni, Ferri ec. e le precipitano.

Il modo di disegnarle giustamente è facile: Poichè fatto il conto di quante braccia si deve salire, si riducano quelle braccia in tanti soldi, e quel numero si divida per sei, che è l'altezza dello scaglione, ed il prodotto, sarà il numero di quanti scalini v'abbisognano per salire, ai quali tutti dandoli soldi 12. per la pedata, il numero de soldi, che verrà, ci darà la somma di quante braccia di pianta occupa la detta Scala.

Ma siccome io non intendo di mostrare questo ai Professori d'Architettura per essere regole ordinarie, e comuni, ma soltanto avvisarlo, o per gli Agenti di Campagna, o Muratori inesperti, o per quei Padroni, che non hanno cognizione di questa materia, espongo la seguente dimostrazione per loro regola.

Per esempio si deva salire un altezza di braccia 7. $\frac{1}{2}$. cioè che dal punto A si deva giun-

giungere al punto B. Dovendosi fare gli scalini alti soldi sei, ad ogni cinque scalini, si sarà salito braccia 1. ½., sicchè per braccia 7. ½. ci vorranno scalini 25. come si vede dalla Figura quivi annessa.



Le piante poi, o siano le pedate de' detti scalini, non saranno 25. quante sono le altezze, ma sempre ve ne sarà una di meno, perocchè la scala non principia mai, nè finisce con la pedata, ma sempre principia, e termina coll'altezza dello scaglione, quindi è che in altezze 25. vi abbisognano pedate 24. ed essendo ciascheduna di esse larga soldi 12. saranno in tutto braccia 14., e soldi 8. che è lo spazio del terreno A, C da essere occupato dalla Pianta per la scala, le quali braccia 14. 8. — di lunghezza, si pos-

ſi poſſono rigirare, o in una, o in due, o in tre Branche, come torna più comodo a chi ne penſa la fabbricazione e come anco ſi vede dalla Tavola I. nella pianta della Caſa, ideata per un Podere di Montagna.

Queſta è regola generale, e può ſervire ancora per le Scale delle Ville, di Città, per Caſe, e per Palazzi, avvertendo ivi, che la pedata ſi fa di ſoldi 14., e 15. e l'altezza di ſoldi 5. perchè devono eſſere più comode.

Coll' arte ſi può alle volte torre alla pianta un poco di ſua miſura, e queſto s' ottiene col dare ad ogni ſcaglione uno ſcarſo quattrino di pendenza, e tutte queſte piccole miſure producendo qualche ſomma, alle volte ſervono al biſogno. E bene però queſta pendenza darla alle Scale delle Caſe de' Contadini ancora, perchè ſono generalmente eſpoſte all' acque per facilitare lo ſcolo, perchè non abbia tempo l'acqua di gelarvi ſopra, in caſo, che il Vento ve la ſpinga.

Io ſarei di parere, che la prima coſa, che l' Architetto deva in diſegno eſeguire, ſia la Scala, e formare ſubito il ſuo Profilo, o Taglio, giacchè = *le Scale ricercano giudizio, ed eſperienza più che mediocre*, al

dire

dire di Daniel Barbaro nel lib. 9. di Vitruv: Cap. 2., *perchè*, ſegue a dire, *è molto difficile di trovarle il luogo, che non impediſca, o rubbi il compartimento delle ſtanze, però chi non vuole eſſere impedito dalle ſcale, non impediſca egli le ſcale.*

Da ciò ne reſulta, che diſpoſte bene le ſcale, con nulla di fatica ne vengono le Stanze, e i comodi, e chi prima fabbricaſſe la Caſa, ed in ultimo la Scala, gli ſuccederebbe il ritrovarſi o corto, o lungo per il biſogno, o non potrebbe ſalire fino a dove ha deſtinato, o ſivvero ſconcerterebbe il diſegno ſimetrico, che ha penſato; ſiccome sò eſſere accaduto più fiate, in ridurre alcune Caſe in più magnifica Architettura.

Tanto ſerva per le Scale dei Contadini, in cui non fanno di meſtieri Idee magnifiche, cioè Scale vote, o Architettate fra colonnati, o a Branche, o d' invenzioni grandioſe, o Circolari, o Doppie ec. non occorrendomi ſcrivere di quelle, perchè cadono ſotto altri particolari refleſſi non diretti al mio ſcopo.

CA-

CAPITOLO VII.

DELLA CHIOSTRA, O CORTE.

LA Chiostra, o Corte, è necessarissima in qualunque Podere di qualsivoglia grado, e non diversifica in altro, se non dalla qualità del Podere, coll' essere più, o men grande, o murata, o aperta:

Imperocchè se il Podere è in Montagna, bisogna che la Chiostra sia murata attorno, come la Pianta lo dimostra nella Tavola I. perchè in quella si devono racchiudere le Pecore, e le Capre sulla sera, particolarmente quando tornano dal pascolo, per ivi mugnersi, e munte farle passare nelle loro stalle, se il tempo è fresco, ma quando è caldo grande, devono pernottare nella medesima Chiostra in modo da non impedire l' accesso alla scala ne all' altre stalle, al contrario però delle Mucche, che si mungono nella loro stalla, che si dice la Cascina.

Nella Corte si lavano, e si medicano le Bestie secondo i bisogni, ivi si dispongono i Latti, ivi si tosano le lane, ivi si acomodano i diversi strami per la notte, e varie altre faccende, come d' abbeverare, net-

nettare, e ſoggiornare il Beſtiame ec. le quali coſe tutte non ſi poſſono fare a campo aperto, ne nelle ſtalle per il ſucidume de' Conci, e perchè il lume non è mai ſufficiente a certi lavori. E' vero però, che il mugnere delle Pecore, e delle Capre ſi può ottenere co' Diacci, cioè con quei riſerrati di rete, che uſano i Paſtori allorchè vanno o tornano di Maremma, che la neceſſità coſtringe uſarle nei tempi del viaggio, ma non parlo delle Beſtie Maremmane, che vivono a campo aperto, ma di quelle Mandre volgarmente dette *Sterpajole*, cioè proprie del Paeſe, e che la notte devono albergare nelle ſtalle, e non andare l' Inverno in Maremma, e per queſte io dico la Chioſtra.

La grandezza della medeſima, è relativa alla quantità de' Beſtiami del Podere; và laſtricata, o mattonata con mattoni per coltello murati con calcina forte, o almeno acciottolata, o come diceſi inſelciata a calcina, con darli il ſuo giuſto ſcolo per le acque piovane, perchè nell' Inverno a cagione del continuo piovere, il calpeſtío delle Beſtie, gl' Attrazzi de' Contadini, le Legne da fuoco, le Tregge, i Carri, i Conci, che laſciano le Beſtie, ſono tutte cauſe di

di non vi si poter passeggiare, e si leva l' occasione dello scolo alle acque, cosa di tanto gran danno, che oltre al non potersi andare alle stalle, si fa ivi un fetente pantano, pernicioso alla salute de' Contadini, ed a quella delle Bestie, la qual putredine nuoce alle ugne degli Animali, e si precipitano gli utensili, senza potersi render pulita; il che non accade quando essa è lastricata, e ne' tempi d' Estate può servire ancora per Aja da battere.

Il muro poi, che deve cingere la medesima, basta che sia alto circa alle tre braccia, e grosso da un braccio, e più alto che sarà, difenderà meglio la Corte da' malvienti. La sua cresta va ultimata con pietre triangolari, o siano prismi, perchè sopra non vi covino le acque, ed intanto non hanno luogo i semi depostivi da' venti di germogliare, tanto più se il muro per la parte esterna, che interna, sarà intonacato con calcina buona, forte, o albazzana.

La Porta principale di detta Chiostra è bene farla coperta con un piccolo tetto, che acquapenda metà nella Chiostra, e metà fuori di essa, e questo si fa acciocchè difenda il legname dagl' insulti dell' acqua.

Nei poderi poi di piano, non è neces-

ſario, che la Chioſtra, o Corte ſia murata attorno, avvegnachè tali Poderi non hanno per ordinario Beſtiami minuti; importa però, che quello ſpazio, che ſerve per Corte, e per Aja, ſia più amplo aſſai, e laſtricato in parte, ed in quel luogo, dove ſi deve fare la battitura de' Grani, e Biade, e le ragioni di ſua maggior grandezza ſono già enunciate nel Capitolo terzo.

Come poi debba eſſer fatta la Chioſtra del Podere di Collina lo additeranno le rendite dello ſteſſo Effetto.

CAPITOLO VIII.

DELLA CISTERNA, E DEL POZZO, E REGOLE PER FABBRICARLI.

LA Ciſterna è diverſa dal Pozzo, imperocchè per Pozzo s' intende quel recipiente, in cui l'acqua v'entra per via di polla, o di ſorgiva ſotterranea, e per Ciſterna quel Vaſo, la cui acqua ſia piovana, introdottavi coll' artifizio de' canali, che la raccolgono dai Tetti delle Fabbriche: ſebbene in alcuni paeſi tanto ſi dice Pozzo l' uno, quanto l' altro. Io pertanto per Pozzo intendo quel-

quello di acqua di polla, e per Cisterna quello di acqua piovana.

Per erigere tali Fabbriche deve avere l'Architetto in considerazione, se il vaso da contenere l'acque possa un giorno, o l'altro servire ad un Pubblico, o no, di farlo di tenuta maggiore, o minore, e ricordarsi, che ne' tempi estivi si ritirano le polle, in caso che sia acqua di vena, e che le piogge sono alle volte rare, se è d'acqua piovana.

Deve farlo in luogo sicuro, non pericoloso, comodo agli usi della Casa, ed essendo in luogo pubblico, che non impedisca la Piazza, o la Strada.

Deve avere una capace cognizione del terreno, sopra cui si ha da fondamentare, per causa e del peso intrinseco dell'acqua, e della Fabbrica, e per motivo ancora degli attributi, e proprietà della medesima, siccome del suolo, acciò si tolgano quegli effetti, che per le combinazioni di questi corpi potrebbero pregiudicare al vaso, vale a dire, che non potesse contenere in se l'umido, e si guastassero le acque, o seguisse rovina. Avute queste generali considerazioni, passerò a discorrere in prima della Cisterna, dividendo il presente Capitolo in paragrafi.

§. PRIMO

Del modo di fabbricare le Cisterne.

LA Cisterna dev' essere un Vaso di perfetta tenuta, che perciò l' unica regola, e sicura, si è quella di farla di lavoro cotto, e non di pietra, perchè la tenuta sarebbe più difficile a potersi ottenere, onde darò la maniera di come deve essere questo lavoro di fornace. Supponghiamo, che la Cisterna deva esser larga di diametro braccia sei, faccia l' Architetto un circolo in terra di questa misura di braccia sei di diametro, indi altro circolo più grande, distante dal primo $\frac{1}{4}$. di braccio, i quali due circoli devono formare la grossezza d' un muro circolare not. nella Fig. I. Tav. III. con lettera A. Similmente si conduca altro circolo maggiore, anch' esso distante dal secondo $\frac{1}{4}$. di braccio e sia B il quale spazio servirà per lo smalto, o calcistruzzo, ed in ultimo un quarto circolo, anch' esso distante il solito quarto di braccio, e sia C, che ci darà l' altro muro circolare più grande; fatti questi quattro circoli concentrici, si conduca una linea dal centro I, fino all' ultimo cerchio, e sia la I K, e dal punto

K ap-

K applichi sull' ultimo cerchio la misura di ³ di braccio, e sia K L, e dal punto L si conduca altra linea al centro I; le quali due linee ci daranno le giuste, e vere grandezze delle due sorti de' mattoni, per la forma per il Fornaciaio, per poter fabbricare i due muri circolari, come si vede nella Figura ne' due spazi oscurati, la di cui grossezza sia un ottavo di braccio, o un sesto al più, e perchè siano perfetti = *facienda sunt*, dice Vitruvio, *ex terra albida, cretosa, sive de rubrica, aut etiam masculo sabulone* (1), cioè terra cretosa bianchiccia, o cretosa rossa, o il Sabbion maschio, perchè questi generi di terra per la loro leggerezza quando son cotti, non son pesanti, e legano bene con la calcina, e farli fare di Primavera, e non nell' Estate, che, come segue a dir Vitruvio = *qui enim per solstitium parant, ideo vitiosi sunt*, e ne allega le ragioni.

Preparato questo lavoro di fornace ben cotto, che importa assai; si faccia nel luogo destinato alla Cisterna un voto circa un braccio maggiore del quarto circolo, e profondo assai, per avere l' acqua più fresca, e si fondamenti il detto voto almeno per

 due

(1) Vitruv. lib. 2. Cap. 3.

due braccia di forte, e gagliardo muro a calcina; ma se si conoscesse il terreno del fondamento debole, allora sì palafitti con pali spessi, e folti di pino, o di quercia not. con lettera A come alla Figura II. Tavola III. e sopra i medesimi vi si conficchino a suolo di panconi di detto legname, grossi un sesto di braccio come alla detta Figura II la quale mostra, nella metà i passoni, o pali A, e nell' altra i tavoloni B confitti. Sopra ad essi Tavoloni si faccia il fondamento suddetto di muro a calcina; indi sopra a questo muro di fondamento, si dia principio a creare i due muri circolari del Pozzo indicati nella Figura I. Tavola III. e contrassegnati dalle lettere A C, co' proprj mattoni, e con calcina colata, ed alzati che siano ambedue egualmente da un mezzo braccio, si abbia preparato di buono smalto, o calcistruzzo fatto con Ghiara lavata, e Calcina forte, o Albazzana, o meglio con puzzolana, col quale si riempia quel voto circolare fra detti due muri, avvertendo, che lo smalto sia piuttosto liquido, ed acquidoso, e con un legno si mescoli bene, e s' agiti, acciò non vi nascano dei buchi, o pori che l' aria serrata vi potrebbe produrre, e con sasso di Fiume

ton-

tondo lavato, ſi riempia ancora quel voto tra l'ultimo muro, ed il terreno come viene indicato dalle lettere M N alla Fig. I. Tavola III., e ſi continovi la fabbricazione con queſte regole, e cautele, fino a tre braccia meno, che non è il piano del terreno, per impoſtarvi ſopra un poco di volta circolare attorno, per riſtringere la Ciſterna, e farli la gola più piccola, che non è il Vaſo, come meglio viene il tutto eſpreſſo dal profilo alla Figura III. Tav. III. rammentando nuovamente di mantener ſempre ben liquido, e ben meſcolato lo ſmalto ſino al fine, acciocchè commetta bene una gettata con l'altra.

Terminato il lavoro de' muri circolari lo ſmalto, ed il ripieno del ſaſſo fluviatile ſi prende un Vaſo, o ſia Catino, che l' altezza del voto ſia da $\frac{2}{3}$ di braccio al più, e ſi collochi nel mezzo della Ciſterna poſandolo ſul fondamento, ed attorno il detto Vaſo vi ſi getti dello ſmalto in altezza tale, che ſopra di eſſo vi ſi faccia il ſuo ammattonato, che uguagli l'orlo del Vaſo, facendolo un poco inclinato, acciò votandoſi la Ciſterna, tutta l'acqua ſi riduca dentro al detto Vaſo.

Il ripieno del ſaſſo fluviatile ſi fa,

perchè ſe mai trapelaſſe dell' acqua nella Ciſterna, abbia luogo di deporre le cattive materie, ed entrarvi ſana, che in rigore, ſe è ben murata, non vi doverebbe entrare.

§. SECONDO

Regole di condurre l' Acqua piovana nelle Ciſterne.

LE Acque piovane, che cadono ſopra i Tetti delle Caſe, ſi raccolgono tutte per via di Docce, e ſi riuniſcono in un ſol canale, in qualche luogo non diſtante dalla Ciſterna, ed ivi ſi fabbrica un piccolo Vaſo a tenuta quadro, che abbia da un braccio, e mezzo di larghezza, ed altrettanto di lunghezza, e da circa a tre braccia di profondità, e ſi fa in modo, che eſſe Acque piovane, tutte entrino dentro al detto Vaſo, che ſi chiama Purgarojo, e Purgatorio, e deve avvertirſi, che ſopra ſia coperto con qualche laſtra di pietra, o tonda, o quadrata, che perfettamente ſigilli l' imboccatura, e che in fondo abbia un foro, per cui ſi poſſano cavare tutte le Acque quando uno voglia.

Le Acque in queſto Purgatojo ci devo-

vono entrare per canale, il di cui sbocco deve essere un $\frac{1}{4}$ di braccio più basso, che non è l' ultimo termine superiore del Vaso, cioè $\frac{1}{4}$ sotto appunto la lapida, come mostra la lettera E. Vedi Fig. III. Tav. III. Il detto canale, che v' introduce l' acqua, deve avere in qualche luogo una piletta murata, o di pietra, o di latta, o di rame, comoda in modo, la quale abbia due fori, uno de' quali introduca l' acqua nel rimanente del canale per andare nel Purgatojo, e sia il foro D, e l' altro sia il foro C, per il quale l' acqua possa andar via liberamente.

Il detto Purgatojo poi deve avere un altro passo G per l' acqua da introdursi nella Cisterna mediante il canale G H, e la sua bocca deve principiare appunto dove termina l'altra, che porta l' acqua nel medesimo, e regolarmente le dette bocche si fanno quadre di misura di un sesto di braccio.

Nel medesimo Purgatojo vi si lascia in fondo un occhio, o foro I, per cavare le acque del medesimo, quando occorra pulirsi, e risciacquarlo. Devesi ancora avere in memoria di mettere dentro al medesimo una certa quantità di pietre tonde di Fiume in

altez-

altezza di un braccio, le quali ſono neceſſariſſime, come vedremo: ed ecco in qual maniera ſi fabbricano le Ciſterne con tutti quei requiſiti ad eſſe neceſſari, come ben ſi rileva dalla detta Fig. III. Tav. III.

§. TERZO

Della maniera di conſervar ſane le Acque della Ciſterna.

UNa delle coſe neceſſarie ſi è quella di mantener ſana l'acqua della Ciſterna, e queſto ſi ottiene in queſto modo.

Biſogna primieramente aſpettare, che il tempo ſi ſia meſſo alla pioggia, ed il primo giorno della medeſima conviene, che nella Piletta ſia ſerrata la bocca D. Vedi Tav. III. Fig. III. che introduce l'acqua nel Purgatojo, ed aperta l'altra C, per cui ſe ne va altronde, e queſto deve farſi perchè reſtino lavati i Tetti, e le Docce dalle polveri, e da' piccoli inſetti. Il giorno dipoi s' apra l'altra bocchetta D, che porta l'acqua nel Purgatojo, e ſia chiuſa quella in C, per cui ſi perde; ma ſi apra però l'occhio I, che è nel fondo del Purgatojo, affinchè l'acqua, che vi entra, e conſe-

conseguentemente esce, lavi le pillole, che vi sono, e quando uno crede, che possano essere ben lavate, richiuda l'occhio, che col riempiersi il Purgatojo d'acqua, anderà la medesima nella Cisterna mediante il condotto G H, ed intanto se per sorte vi fosse qualche materia cattiva, vien questa depositata nel Purgatojo, e le acque entrano chiare nella Cisterna, la quale si empia per quanto è capace, e vi si metta il suo Pesce, e tosto si rilevi di nuovo l'acqua.

Il punto importante è per gli tempi d'Estate, ne'quali bisogna usare diligenza, che ella sia piena, e perciò si procura che sia raccolta l'acqua nel finir della Primavera, e se d'Estate vi si dovesse mandare acqua conviene ben cautelarsi di non introdurvi la prima, che allora i Tetti sono più carihi di polvere, e semi, e l'acqua prende cattivo odore.

E' vero che la Cisterna porta seco qualche soggezzione, ma l'acqua di essa, è assai bnona quanto forse l'acqua di Polla, benchè da alcuni si dica, che l'acqua di Polla, o Vena sia migliore, ma fin dagli antichi tempi fu scoperta, e sperimentata la sua bontà = *Imperocchè la piovana per beve-*

bevere, ad tutte le altre acque è anteposta, ce lo dice così Palladio [1], e Vitruvio narra = *Salubriores habet virtutes* [2].

§. *QUARTO*

Del modo di trovare l' Acqua per i Pozzi.

ALle volte l' Acqua piovana per innavvertenza può guastarsi da qualche caso fortuito, o puol mancare, per la ragione di non fare un Vaso di maggior tenuta, le mancanze sono periodiche a senso d' alcuni, ma lasciamo le ragioni.

Per tali cause adunque, o vere, o probabili è certo, che le siccità accadono. Adunque bisogna pensare, che una Casa abbia sana l' acqua, ed in copia, e se si ricusa la spesa grave, di fare una Cisterna ampla, e profonda, si ricorra allora all' acqua di Polla, che è generalmente buona, e taluna è migliore della Piovana, benche vi è pericolo sia Sulfurea, o Acida, o come si dice Minerale, o Salsa, o Lutosa, in somma difettosa, benchè la nostra Toscana ha generalmente acque di polla molto perfet-
te

(1) Pallad. Rut. Tauro Agric. Cap. 17.
(2) Vitruv. de Archit. lib. 8. Cap. 2.

te, e ſane, e l'acqua di Piſa ce ne da u Teſtimonio, che perciò non biſogna fuggire la *Polla*, quanto che per la lontananza non porta ſeco una grande ſpeſa a motivo de' Condotti, che in tal caſo ſi ricorra alla Ciſterna.

I ſegni pertanto per conoſcere ſe in quel luogo, ove ſi vuol fabbricare la Ciſterna vi ſia acqua, ſono certe piante che germogliano in terreno umido, cioè la *Vetrice*, la *Canna paluſtre*, il *Potamogeto*, il *Giunco*, i *Farferi*, e *Farferugi*, le *Code di Cavallo ec.* (1) e ſe il Monte vicino (nella cui pendice ſi vuole avere acqua) è nella ſommità coperto per lungo tempo di Nevi, è buona oſſervazione.

Vitruvio, oltre alle oſſervazioni delle Piante ci dà alcune regole per indagare l'acqua, ed una fra le altre è queſta *Fodiatur quoquo verſus locus latus pedes tres, altus ne minus pedes quinque, in eo collocetur circiter ſolis occaſum ſcaphium aeneum, aut plubeum, aut pelvis ex his quod erit paratum, idque intrinſecus oleo ungatur, ponaturque inverſum, & ſumma foſſura operiatur arundinibus, aut fronde: ſuper terra*

(1) Vitruv. Archit. lib 8. Cap. 2. Columella Agricolt. Pallad. Agricolt. Conſtantino Ceſare Agric. Carlo Stefano Franceſe Agricolt.

ra obruatur, tum poſtero die aperiatur, & ſi in Vaſo ſudoreſque erunt, is locus habebit aquam [1] Cioè ſi faccia una buca profonda da due in tre braccia, che guardi ponente, e ſopra vi ſi metta un Paiolo, o Vaſo di Rame volto all' ingiù, che ſia unto, e la buca poi, ſi copra con canne, e foglie, e ſopra terra, e la mattina dipoi ſi ſcopra, e ſe nel Paiolo ſi vedranno delle ſtille d' acqua ſarà un ſegno, che ella vi ſia, e ſimilmente lo dice Palladio, Plinio, Coſtantino Ceſare, Carlo Stefani, ed altri.

Per queſta operazione di fare le Ciſterne, il tempo opportuno, è d' Agoſto, e di Settembre, perchè allora ſi conoſce, ſe la ſorgiva è ſterile, o abbondante per cauſa dei ritiramenti delle Polle, che accadono per il fervore dell' Eſtate, e per le rare piogge.

Se nella Ciſterna ſi deve l' acqua condurre per Canali, Carlo Stefano nella ſua Agricoltura, loda in primo luogo i Canali di legno, in ſecondo quei di Terra cotta, e biaſima quei di piombo col dire, che il piombo da mala qualità all' acqua, e la miglior acqua è quella....

. . . *che*

(1) Vitruv. Archit. lib. 9. Cap. 1.

. . . . . che nata in Monte
Vien ratta in paſſo, e per ſaſſoſi colli
Il lucente Criſtallo: e l' freddo affina (1).

Qui dovrei parlare della maniera d' allacciare le Polle, e condurre l' acqua per canale alla Ciſterna, alla Fonte ec. Degl' Acquedotti dei Bottini per purgarle nel corſo, degli Sfogatoj, o Sfiatatoi ec. ma ho queſto riſervato ad altro ragionamento, che farò ſopra le Caſe d' azzienda, Maſſarie, Ville, e Giardini, e però paſſerò alle prove dell' acque.

§. QUINTO

Eſperienze per conoſcere ſe l' acqua è ſana.

CAvata, che ſia circa alla metà la buca, che deve murarſi per Pozzo, vi ſi cali con un filo una Lucerna acceſa, e ſe quella viene eſtinta del ſuo lume, è ſegno che vi è dell' aria agitata, ed è da dubitarſi, che ciò poſſa derivare da Zolfaie, o altre ſimili cauſe, ma ciò non accadendo ſi proſegua il Cavo; finalmente trovata l'acqua, prima di metter mano a murare, fà di meſtieri riconoſcere ſe l' acqua trovata è ſana, e perciò fare, dice l' allegato Vitruvio, che preſo un Vaſo nuovo di rame Corintio, que-

(1) Alamanni Coltiv. iib. 4.

questo metallo al dì d' oggi non si trovi, possiamo in suo luogo sostituire l' ottone) e spruzzatolo di quell' acqua, si vede se nell' asciuttarsi lascia macchie, e se ve le lascia è segno, che l' acqua non è sincera.

Si prova ancora qualora messa un poca di quell' acqua in un Bicchiere di chiaro cristallo, ed infusevi dentro da due, i o tre goccie d' Olio di Tartaro, s' osservi se l' acqua diventa lattiginosa o nò, e più chiara che ella si mantiene sempre è migliore, e questa fù l' esperienza, che feci per la Fontana di Castiglione della Pescaia l' Anno 1761. con mia Relazione del 16 Luglio.

Si prova ancora, che raccolta l' acqua in un Vaso, e frammischiata con sapone e sbattuta, se ella fà assai schiuma, e segno di bontà: ma il migliore esperimento di tutti è quello di fare sfumare l' acqua, quale si fà nella seguente maniera: si abbia un Tegame di terra cotta invernicciato, quale si riempia di quell' acqua, e si metta a fuoco, con lasciarla continovamente bollire, fino a tanto che non è tutta consumata; se in fondo vi resta del sedimento, è segno certo di poca sua bontà, che quando l' acqua è perfetta, non vi dovreb-

dovrebbe restare quasi che velame alcuno di tartaro, o altro.

§. SESTO

Come si devono fabbricare i Pozzi.

FAcile è la costruzione dei Pozzi, ed assai conosciuta dai Muratori, onde non essendovi sulla fabbricazione di questi avvertenze tali, se non quelle, che sono comuni ancora alla Cisterna, sì rispetto alla bontà dell' acqua, quanto che nel formare il Cavo sul suolo in riguardo alla Terra, che non frani nell' atto dell' escavazione, perciò seguiterò l' incominciato ordine.

CAPITOLO IX.

DEL FORNO.

IL Forno va fabbricato in luogo sicuro lontano dalle Capanne, e dai Fienili; Va fatto comodo alla Casa, e che d' avanti abbia la sua coperta per causa dell' acqua, e potendosi si vada a quello di Casa sempre difesi dalla pioggia.

In molte Case vi è il cattivo uso, di fabbricare il Forno in Cucina nel luogo del focolare, ma và evitato questo errore per non dar luogo agl' incendi, che sovente accadono mediante la stipa che devono tener pronta per scaldarlo, è causa ancora che si affumicano tutte le Stanze, si pregiudica alle Grasce, a cui fanno acquistare de' mali siti, incuocono le muraglie, e di continuo il Padrone è aggravato dal resarcire il focolare, ed il Forno.

Per tali ed altre ragioni, và esso costruito fuori della Casa, ed a terreno, o sia sulla Chiostra, dovendo eziandio servire per asciugare le Frutte, le Filature, e vari capi che stagione per stagione bisognano, le quali cose sono di troppo imbarazzo allorchè il Forno è in Casa; e pure questo errore in cambio di correggersi vien seguitato.

Il suo Piano dove posa il pane, ed il suo volto, se il Muratore ha l'arte, si possono fare per così dire tutti d' un pezzo, ed eccone la regola.

Si prenda la terra Argilla gialla, o vero il Mattajone bigio ceruleo, cioè quella Terra, di cui se ne formano le Majoliche, ed i Vasellami, e quella si metta in un gran Vaso per esempio in un Tino con

quan-

quantità di acqua, e si mescoli bene, talchè resti sciolta tutta la Terra. Ciò fatto, si lasci far la deposizione, e l'acqua resterà sopra chiara; Facciasi dipoi un piccolo Foro nel Vaso fra la Terra, e l'acqua per il qual buco sortirà tutto l'umido, ed in tale stato, si lasci asciugare un poco, e quando sarà soppassa si cavi il fiore di quella Terra, che si conoscerà a maraviglia, perchè tutta la rena, i sassuoli, i testacei, e qualunque altra cosa, resteranno in fondo disposti a strati. Questo Fior di Terra si riponga in altro Vaso per conservarsi, e si copra, perchè non vi cadino sporcizie, sassuoli, semi o altra cosa, e questa Terra preparata sia tanta, che serva e per fare il Piano al Forno grosso $\frac{1}{4}$ di braccio, e più, e per formare ancora tanti mattoni, che possino servire alla volta o come si dice al Ciel del Forno. Nel fare i mattoni bisogna avvertire, che quando s'asciugano non siano posati, o in rena o terra diversa, o sudiciume, acciò non s'attacchi ad essi cosa alcuna, e con essi mattoni crudi, e ben asciutti si fabbrichi la volta del Forno, servendosi in cambio di calcina dell'istessa Terra ammorbidita un poco, e impastata con un poco di Sterco Vaccino. Fabbri-

 cata

cata la volta, si prenda dell' istessa Terra mescolata con Sterco, e si faccia uno strato di essa, grosso un sesto sopra alla detta volta, e sopra ad esso strato altro suolo più sottile di cenere frammischiata con morchia d' olio, e dopo vi si faccia il solito ripieno di muro in calcina, che così non solo il Forno manterrà lungamente il caldo, ma la volta del medesimo Forno diventerà come fosse un getto tutto d' un pezzo. Fatto il detto volto, o come si dice Cielo del Forno, và coperto con Tetto, e dopo và fatto il suo piano con la medesima Terra lavata, e purgata come ho avvisato eseguendosi così.

Messo un suolo di essa Terra alto $\frac{1}{6}$ di braccio, soppassita assai, nel piano del Forno, quella con una Verga di ferro và perfettamente battuta, e spianata, indi altro suolo parimente grosso circa ad un altro sesto, e và anch' essa ben battuta, e spianata, rasata, e messa ben in piano, e si lasci più che mai soppassire, e se si vedono nell' asciuttarsi delli screpoli, nuovamente con la detta Verga si ribatta per serrarli mantenendo sempre il Piano, e si continui à così batterla, fino a che non è soppassa in modo, che si possa credere, che non

possa

possa più screpolare, e sopra allora vi si faccia un impiastro con morchia d'olio, terra medesima, e sterco suddetto ma lavato dalle pagliole, e sarà fatto un Forno per così dire eterno, ed al Padrone di grande interesse, perchè non averà continuamente il Muratore a rassettarlo, ed al Contadino sarà d'utile, poichè questi Forni mantengono il caldo il doppio più di tempo, che i Forni ordinari de' quali ognuno sà come si fabbricano, bisogna però diligentemente avvertire di non dare il fuoco a tali Forni, fino a che non sono perfettamente asciutti, ed asciutti assai bene, ed il primo fuoco gli si dia lento con della Brace in un Caldano, almeno per due giorni, e dopo vi si faccia una dolce fiamma.

Non rammento nè la Cappa del Cammino per il fumo, nè l'altezza loro da terra, ma solo ricordo, che per ordinario la faccenda di fare il Pane, ed infornarlo, e scaldare il Forno appartiene alle Donne, perciò bisogna, che siano bassi, e comodi a loro, cioè che il Piano del Forno al Piano di Terra sia distante circa braccia 1. $\frac{1}{2}$.

Cautelarsi però deve l' Ingegnere ne' Forni de' Poderi di Piano, particolarmente di quei che sono sottoposti alle Inonda-

 zio-

zioni, le quali sempre fanno alzare il terreno, di tenersi alto da terra, cioè fino al Piano del Forno circa a 3. braccia, e per esser comodi ad infornare il Pane bisogna alzare ivi il terreno con lo scarico de' calcinacci; ed io ho l'esempio in Valdarno, ed altri Luoghi di Pianura, che ho veduto i Forni avere il loro Piano al pari della Campagna.

CAPITOLO X.

DELLE STALLE, DELLE STALLE DELLE PECORE.

I Primi avvertimenti in generale per le Stalle sono.

1. Che non siano piccole nella quantità del Bestiame, perchè dai continovi, e spessi fiati patiscono le Bestie, e non hanno luogo di bene stabbiare particolarmente nell' Estate, che per tal causa molte ne muoiono.

2. Che siano sfogate, ed alte assai di pavimento particolarmente se è Podere di Piano, che sempre il terreno per le deposizioni de' Fiumi rialza.

3. Fug-

3. Fuggire quanto ſi può di uſare le travi, ed in quella vece dovrà uno ſervirſi d' Archi, ma ſul mezzo tondo, perchè queſti gravitano in piè, e gli Archi ovati forzano, e pingono le mura.

4. Sono migliori quelle Stalle che hanno le pareti, o mura di lavoro cotto di Fornace, che quelle fabbricate di pietre, per cauſa, che i mattoni aſſorbiſcono più gli effluvi, e le pietre gli riſpingono, e con più facilità ſi corrompe alcunchè l' aria dentro alla Stalla a ſcapito delle Beſtie.

5. Tutte le ſtalle abbiano un pendío piuttoſto ſenſibile, accio le Orine ſcolino bene tutte in un luogo, e quelle condurle con Fogna in altro ricettacolo, ove ſono i ſughi, e non traſcurarle, perchè ſono il concio più ſquiſito per il Podere a cauſa della quantità de' ſali, che hanno, e queſte ſono regole generali a tutte le Stalle, e ce lo avviſa l' Alamanni così.

. . . . Lo Smalto monti
Verſo la fronte alquanto, e ſcenda in dietro,
Acciò che nullo humor ſeggio ritruove,
Ma diſcorrendo fuor vada in un punto,
Ne indebiliſca il ſito, e non ti rechi,
O di Gregge, o di Armenti, all' unghie offeſa[1].

(1) Alamanni Coltiv. lib. 4.

Le Stalle poi delle Pecore, e Capre dice Vitruv. così [1] *Ovilia, & Caprilia ita magna sunt facienda ut singula Pecora aere ne minus pedes quaternos, & semipedem, nec plus senos possint habere* cioè braccia 3. 7.— per un verso, e 4. 10. — per l'altro, e l'Alamanni così c'insegna [2].

Trovin le Pecorelle il loro ostello
Che temperato sia tral caldo, e l' gielo,
E di Zeffiro, e d' Euro il fiato accoglia
Così la Capra ancor, ma mezzo sia
Ben serrato di sopra, e l' altro resti
Sotto l' aperto Ciel di muro cinto;
Per potersi goder sicure il Luglio
Senza Lupo temer, l' aria notturna.

Dal passo di Vitruvio, e da quello dell' Alamanni noi abbiamo le regole per fabbricare, o correggere le Stalle delle Pecore; ed io benchè non possa cimentarmi con questi luminari dirò coll' esperienza, che le Stalle delle Pecore, e Capre, se non sono in luogo asciutto, ed esposte al Levante, e Mezzo Giorno, e bisognando abbiano il Vespajo, non sono buone, e le Pecore vanno per la maggior parte in malora per questa causa, perchè molte Stalle han-

(1) Vitruv. lib. 6. Cap. 9.
(2) Alamanni Coltiv. lib. 4.

hanno le fineſtre al Ponente, e Tramontana, e perchè oltre all' eſſer umide non ſono neppure inſeniciate, biſogna fuggire ancora quanto ſi può, che le Pecore non dormino nel loro concio, e s' ottiene col fare in giro alla medeſima un muricciolo alto braccia 1. $\frac{1}{2}$. ſoſtenuto con archetti, e largo braccia 2. — ſu del quale vanno a diacere, e così ſi liberano dallo ſtare ſull' umido, ed è naturale iſtinto di dette Beſtie il fuggirlo, come che loro nocivo, e gli accorti Maremmani ho veduto nelle loro Capanne in Maremma, che uſano queſta cautela, benchè facciano queſto muricciolo di legnami, e coperto ſopra con fraſche, e terra. Il diſegno alla Tav. II. Figura I. ne dà la preciſa maniera. Altra diligenza dell' accorto Paſtore è quella di non fare paſcere mai le Pecore, o ne' Piani frigidi nè cavarle dalla Stalla, quando ancor ſono l' erbe rugiadoſe, perchè la Pecora è aſſai ſottopoſta a quelle malattie che provengono da umidità, e particolarmente ſoffrono del danno nella milza, e perciò gli fanno di tanto in tanto mangiare quell' Erba, che i Greci chiamano *Aſplenion*, e noi volgarmente *Cetracca*, non ſi tralaſci di tempo in tempo di fare intonacare queſte Stalle aſſin-

affinchè le Pecore non abbiano luogo di lambire il Salnitro delle pareti, che nasce dagli effluvi della putredine, che è a loro tanto nocivo. In oblivione non resti di fare nello Stallino degli Agnellini una piletta per bevere i medesimi, perchè uno si lusinga che il giorno bevino al Fiume, ed è falso: mancanza scoperta da chi ci ha fatto reflessione, ed è pur troppo il vero.

CAPITOLO XI.

DELLE STALLE DELLE BESTIE VACCINE.

I Sopra citati Autori così dicono delle Stalle de' Bovi = *Coniuncta autem habeat Bubilia* (cioè alla Cucina parlando dell' antico stile, come ho avvisato) *quorum praesepia ad focum, & orientis Coeli regionem spectent, ideo quod Boves lumen, & ignem spectando horridi non fiunt*, e segue a dire [1] che devono essere larghe almeno piedi 10. cioè braccia 7.10.— e piedi 15.— cioè braccia 11. 5 —, cioe per due Manzi, ed un Vitello *item non sunt inutilia praesepia*

(1) Vitruv. lib. 6. Cap. 9.

ſepia quae collocantur extra culinam in aperto contra orientem cum enim in hyeme anni ſereno Coelo in ea traducuntur matutino Boves ad ſolem pabulum capientes fiunt nitidiores, ed infatti le Stalle de' Bovi è bene eſporle a Levante, e difeſe dalla Tramontana, come ho procurato moſtrare nella Tav. I. e M. Catone al Cap. 4. dice *bonas praeſepes Faliſcas habeant clatratas* (1). Deveti ancora avere cautela che

. . . . Il pio Giovenco
Ch' ebber più del dover anguſto il letto
Sempre afflitti ſaranno . . . .

E perciò la Stalla ſia grande

. . . . . Che acconciatamente poſſa
El Bifolco talor quando ha meſtiero
Di paſcerlo, o nettar girargli intorno
Ampio il Preſepio, e che d' altezza arrive,
Ove appunto s' aggiunge al collo il petto:
Cotal per l' Aſinello, e ponga cura
Di edificarlo sì: che ivi entro pioggia
Non vaglia a penetrar (2).

CA-

(1) Cioè fineſtre clatrate munite con clatri, o ſiano legni dove ſi mettono ad aſciuttare il Fieno, la Gramigna, e l' Erba.

(2) Alamanni Coltiv. lib. 4.

CAPITOLO XII.

DELLA STALLA DE' CAVALLI, E DEGLI ASINI.

E*Quilia quam maxime in Villa ubi loco calidissima fuerint constituantur dum ne ad focum spectent, cum enim Iumenta proxime ignem stabulantur horrida fiunt* [1] onde le Stalle bisogna che siano anch' esse difese dal Tramontano. La Mangiatoja và alta, perchè il Cavallo ha piacere di tener la testa elevata, essendochè l'ha umida, e perciò s' usa la Rastralliera, e bisogna guardar bene, che nel muro particolarmente dove è la Mangiatoja, non vi sia umidità, o derivante dal terreno, o da cattivo lavoro di murare, perchè alle volte, esposte le mura agli scirocchi, s' imbevono le pareti d' umido, e se sono vecchie, o fatte di matton crudi, o ripiene dentro di terra, come spesso accade in alcune fabbriche antiche, l'umido ci si conserva. Bisogna anco guardarsi di tor via i Condotti degl' Acquai, e le Cause da renderle umide, e non è male, che nella finestra della Stalla del Cavallo abbia sopra un piccolo tetto, perchè

(1) Vitruv. lib. 6. Cap. 9.

perchè è opinione, che la luna fa male agli occhi di tali animali, secondo il riferire di Daniel Barbaro nel comento di Vitruvio. Il posare del Cavallo il migliore di tutti è quello di matton cotti ferrigni, messi per coltello, benchè anco quello di Querce purgata non è cattivo; ma questi s'usano per i Cavalli di rispetto nelle Scuderíe dei Palazzi, di che non è mio scopo il parlare.

Diversifica però dal Cavallo la mula, perchè il proverbio dice che la Mula impazza in luogo caldo, basso, ed oscuro [1]

CAPITOLO XIII.

DELLA PORCARECCIA, O STALLA DE' MAJALI.

IL Porco diversifica assai dagli altri animali, che ha cura un Contadino imperocchè questo tanto migliore più grasso, e forte diviene al freddo, quanto che per il contrario floscio debole, e magro diventa al caldo; e perciò le Stalle si espongono al Tramontano.

L' Entra-

(1) Daniel Barbaro in Vitruv. lib. 6. Cap. 9.

L' Entrata nella Stalla è bene farla lontana dall' ingresso comune dell' altre Bestie, perchè essendo animale feroce, e ingordo, non s' addomestica tanto facilmente quanto gli altri, specialmente quando sono molti, ed avvezzi alla macchia; E perciò è buona regola fare l' entrata nella Stalla da altra parte, cioè fuori della corte, come nella Tav. I., e sulla Pianta alla lettera S, per ragione ancora, che le loro Stalle producono insetti assai di Pulci, e però così si liberano le Case de' Contadini; bisogna che sia sterrata per la proprietà dell' animale, che gode di sconvolgere con l' aguzzo grugno il terreno, e rivoltarsi nel pantano, conviene ancora, che sia piccola, godendo di stare ammonrato cogl' altri, però

Il lordo Porco anch' ei truove ove porre
L' aspre membra setose alla grand ombra;
E mangiar le sue ghiande: ma lontano
Sia pur da tutti e n' basso sito angusto (1)

deve essere ancora nella medesima sua Stalla certa divisione, o di muro, o di forte legname per causa delle Troie, e de' loro Porchetti, la qual divisione, e come un piccolo corridore da un lato della Porcareccia sud-

(1) Alamanni lib. 4.

ſuddiviſo in tanti piccolini ſtanziui, i quali nella Maremma ſi dicono *Arle*, o Caſtri per le Troie.

Queſte *Arle* ſi fanno ordinariamente di groſſo legname rozzo fitto in terra, ed intraverſat con ſportello in un angolo delle medeſime, quale ſportello ſi chiude a Cateratta con una tavola; tali *Arle* ſi fanno alle braccia 1. $\frac{1}{2}$. e larghe di voto braccia 2. per ogni verſo, e ve ne devono eſſer tante, quante ſono le Troie, ed è coſa mirabile il vedere in Maremma, che una porcareccia, la quale ha 60., 80. e fino 100. *Arle* appena entrati tutti i Maiali nella porcareccia, ſubito le Troie corrono ogniuna alla propria ſua *Arla* per allattare i loro porchetti ſenza punto fallire una dell'altra: Si poſſono fare le ſuddette *Arle* anco di muro in Calcina, ma non è in uſo.

Nel Sottoſcala poi ſi cava, o un Caſtrino per un Maiale da ingraſſarſi per il Contadino, ovvero per il Gallinaio, come tutto dall' anneſſo diſegno ſi rileva Tavola I. Figura II.

CA-

CAPITOLO XIV.

DELLA TINAIA:

LA Tinaia, o ſtanza dove ſtanno i Vaſi in cui ſi devono mettere le Uve per il Vino, biſogna che ſia capace da poter contenere tanti Tini, che in un abbondante raccolta tutti abbiano il luogo, e ve ne ſia anche in avanzo da poterli accreſcere occorrendo.

Và queſta eſpoſta al Ponente, o a Tramontana, e procurare ſi deve, che ſia impedito, l' ingreſſo al Sole per la parte di Mezzogiorno', perchè quei Venti non ſono favorevoli, onde è bene che ella ſia all' intorno cinta da altre ſtanze, ed al Ponente abbia la luce viva, come ſi vede alla Figura II. Tavola I. E' requiſito, che dentro alla medeſima vi poſſano entrare le Beſtie da ſoma per caricarſi del Vino al Tino, e ſcaricare anco ivi le Uve della Vendemmia.

Vanno sfuggite per il palco le Travi, ed in cambio devonſi uſare gli Archi, e queſti ſolamente ſi poſſon fare ſull' ovato per eſſere la Tinaia nel mezzo della fabbrica, e và la detta Tinaia laſtricata, e murato

all'

all' intorno della medesima delle mensole di legno in luogo che non diano ingombro, le quali si congiungono con legni attraverso per tenere ivi assestati i Barili, le Bigonce e i Vasi che fuor del tempo di Vendemmia, e di Svinatura non hanno uso. Le dette Tina, non si mettono mai accosto alle mura, ma sempre isolate per poterle visitare, e girarvi attorno quando occorra; non devono mai posare nè sopra i mattoni, nè sopra alle pietre, ma sopra al legname, e questo sia di Castagno, o di Pino, o di Querce purgata, che sono legnami, che reggono all' umido. Vanno anco posti sollevati da terra almeno un braccio e mezzo, per potere sotto di essi empire i Barili del Vino, e mettervi le Tinelle, e altri Vasi secondo il bisogno, e poste in pendío per d'avanti. Le migliori Tina sono quelle fatte di legno di Castagno, e si fanno anco di Moro, e di Gattice, e di Ciliegio ec. ma tutte queste altre specie di legname vanno presto male, ed alcune di esse producono qualche vizio al Vino.

Al dì d' oggi però si fanno le Tina di lavoro quadro di fornace ben cotto, e ben murate con calce, e puzzolana, e siano accampanati, ed abbiano un buono

intonacato di detta materia, e poſcia gli và data una mano di vernice compoſta di polvere di calcina, pece greca, ſego, e matton peſto, la quale ſi ſcioglie col fuoco, ed aſciutto il lavoro perfettamente gli ſi dà per tutto, ed avvertaſi, che prima di mettervi le Uve, biſogna vi ſia ſtata della Vinaccia; onde il primo anno non ſi deve adoprare ma aſpettare d' avere ſvinato, per mettere dentro di tal Tino la Vinaccia, che vi ſi terrà ſette, o otto giorni, e con eſſa ben bene và ſtrofinato per la parte interna, e ciò ſi fa perchè depoſiti ogni cattivo odore di calcina, e di vernice. Tali Tini fatti di materiale, rieſcono perfettiſſimi.

Nella Tinaia non deve eſſer mancante lo Strettojo per iſtringere le Vinacce, che è d' aſſai più intereſſe al Padrone prender la parte del Vino ſtretto, che quella miſura che dà il Contadino detta i Coni, perchè le Vinacce ſon ſempre cariche dei grani delle Uve non rotti. I Contadini però con farli ſcoppiare, ed infondervi dell' acqua ne cavano dei buoni ſecondi Vini detti Vinelli, perchè le non infrante ſono ſempre più del quarto di tutta la Vinaccia.

CA-

CAPITOLO XV.

DEL CIGLIERE, O CELLA, O CANTINA.

LA campeſtre Caſa del Contadino, non deve mancare della ſtanza, ove poſſa tenere le ſue Botti per il Vino, la quale è detta Cigliere, o Cella, o Cantina, e deve eſſer eſpoſta al *North* cioè alla Tramontana, coſa che dice anco Vitruvio [1] *In Cellis enim Vinariis tectis, lumina nemo capit a meridie* [2] *nec ab occidente, ſed a ſeptemtrione, quod ea regio nullo tempore mutationes recepit, ſed eſt firma perpetuo, & immutabilis*, e ce lo conferma il Ceſare [3] che dice = *opporre al Vino alcune pariete da lo Occidente, e Mezzogiorno, Vinariam Cellam habentem, ad Septentrionem lumina feneſtrarum*, e ſi allegano le ragioni = *cum enim alia parte habuerit quae ſol calefacere poſſit, Vinum quod erit in ea Cella confuſum a calore efficietur imbecillum* [4].

Io ho vedute aſſai Cantine eſpoſte a Mezzogiorno, ma ſo altresì, che i Vini ſpeſſo gli ſi ſono guaſti, e corrotti.

 Si

(1) Vitruv. lib. 1. Cap. 4.
(2) Marc. Cato de Re Ruſt. Cap. 13.
(3) Coſtant. Ceſare Agricolt. lib. 7. Cap. 2.
(4) Vitr. lib. 6. Cap. 9.

Si usa ancora il cavare le medesime fuori della Casa, in qualche caverna mano fatta nel Tufo, se ci hanno il comodo, e queste non riescono cattive, ma bisogna osservare che la loro entratura non sia a Mezzogiorno, e siano assai profonde da non potervi entrare acqua per niuna parte, e siano asciutte, lo che è raro, ed ivi con facilità vanno male ancora le Botti a motivo dell' umido.

Regola generale è, che tutte siano lastricate, e nel mezzo di esse vi sia una buca, come un piccolo pozzetto lavorato perfettamente a tenuta, e coperto con volta, ed abbia il suo chiusino di pietra da potersi aprire a suo talento, e sia lo stesso con più fori. Questa cautela serve a riparare alle disgrazie, se tal volta si rompesse, o scoppiasse qualche Vaso, che allora il Vino non si perde, perche tutto cola nel Pozzetto.

CAPITOLO XVI.

DELL' INFRANTOIO PER FARE L' OLIO, E DELL' ORCIAIA.

L'Infrantoio, altrimenti detto Fattoio, e Fantoio, ed Uliviera, deve essere una

una ſtanza aſſai capace per la manifattura dell' Olio, la quale generalmente non è neceſſaria al Podere di Montagna, ma molto meno al podere di Piano, ma bensì abbiſogna al Podere di Collina, ſe per ſorte non voleſſe farſi queſta alla Caſa della Fattoria, o d' Azzienda, che è ſempre meglio ſia ivi, che alla Caſa del Contadino per eſſere ſotto gl' occhi del Fattore.

Queſta ſtanza deve eſſere ſituata direttamente al Mezzogiorno difeſa con altre ſtanze dal Tramontano, e da Venti freddi, perchè è neceſſario ſia aſſai calda = *Olearia ita eſt collocanda, ut habeat a meridie calidiſque regionibus lumen: non enim debet Oleum congelari, ſed tempore caloris extenuari* = e perciò ordinariamente in alcuni luoghi queſte ſtanze ſi fanno alle volte in certe Caverne ſotto terra, la di cui entrata guarda direttamente il Mezzogiorno.

La grandezza delle ſtanze, deve eſſere tale, che in mezzo di eſſa vi ſia il Piatto con la Macine che frange le Ulive, e tanto ſpazio attorno il medeſimo, acciò l' Animale, che fa girare la Macine, non dia ingombro alle altre faccende; In un angolo di eſſa vi và fabbricato il Fornello per ſcaldare in una capace Caldaia, l' acqua

per cavare l' Olio dalle Sanze, in altro angolo di contro al Fornello ſta bene vi ſia fiſſata la macchina detta lo Strettojo, e proſſimo ad eſſo vi và un condotto, che porti le morchie, o ſiano le fecce dell' Olio in un Vaſo murato a tenuta volgarmente detto l' Inferno, il quale và fatto fuori della fabbrica in luogo remoto.

Il rimanente della ſtanza và diviſo in due parti con una parete poco alta, in una di eſſe parti ſi devono collocare tante Conche, o ſiano Vaſi di terra cotta aſſai grandi ove deve chiarirſi l' Olio, ed in maniera ſituate, che ſi poſſa andare a tutte con comodo, ſenza impedimenti. L' altra metà và ſuddiviſa in tanti piccoli Stabbioli, o Trogoli per ivi mettere le Sanſe a riſcaldare, avvertendo, che i Trogoli abbiano per la parte d' avanti il Cateratino per tirar fuori le Sanſe, pulirli, e ſpazzarli. A queſta ſtanza, e proſſimo al piatto, vi deve eſſere a portata un piccolo ſtanzino per ſtalletta dell' animale, che deve far girare la Macine, ſe non ſi può avere il moto per via d' una macchina a acqua.

Quindi è che la ſtanza dell' Infrantoio è bene ſia aſſai capace per motivo ancora di vari iſtrumenti, che v' abbiſognano, ed infat-

infatti così Catone nei Cap. 13. *In Cellam oleariam haec ſunt dolia olearia, opercula labra olearia* XIIII. *conchas maiores duas, urceum aquarium unum, urnam quinquagenariam unam, ſextarium olearium unum ab ellum unum, infundibula duo, ſpongias duas, urceos fictiles duos, urnales duos, Trullas ligucas duas, claves cum cloſtris tres, Cellas duas, trutinam unam, centum pondium in certum unum, & pondera certa*. Queſta ſtanza, o ſia Infrantoio và coperto con palco ſtabile, ed in cambio di Travi vi vanno fatti tanti Archi, e la ſtanza che reſterà ſopra ad eſſo è bene farla più grande, ſe ſi puole ottenere, poichè in eſſa devono ſtare diſteſe le Ulive, e nel mezzo della medeſima vi và fatta una buca, che corriſponda a piombo del Piatto, e Macine, che reſta ſotto ad eſſa ſtanza, e col mezzo di una tromba, o canale di legno, come ſarebbe una Tramoggia, ſi fanno calare con la pala le Ulive ſopra il detto Piatto per frangerle, non dovendoſi in alcuna maniera riſcaldare le Ulive, come è il cattivo coſtume, verità già dimoſtrata da un noſtro Socio, e pubblicata in Firenze nell' anno 1768., in fine d' una Lezione del fù Senatore Adami ſopra l' Agricoltura.

 L' Orcia-

L' Orciaja poi, o ſia l' Oliaio, detta ancora la Coppaia è una ſtanza ſeparata, la quale và fatta in un luogo d' aria temperata, che nell' Inverno ſia piuttoſto calda, e nell' Eſtate freſca. Queſta ſtanza ſerve per cuſtodire l' Olio in vari Vaſi di terra cotta detti Orci, Coppi, ed in alcuni luoghi Ziri, in queſta ſtanza biſogna avvertire, che gl' Orci ſiano in modo diſpoſti, che ſe alcuno di eſſi ſi rompeſſe l' Olio poſſa calar toſto in qualche Vaſo murato per raccorlo. E bene, che ſia coperta con volta reale per evitare le diſgrazie di qualche rottura di corrente, o altro caſo fortuito.

La fineſtra và ferrata, ed in oltre vi và una Rete di filo di ferro aſſai fiſſa per cauſa degl' animali, e và volta verſo il Mezzogiorno.

CAPITOLO XVII.

DELLA CACIAIA, E STANZA DA FARE IL BURRO.

OGnuno ſa che il freſco è quello, che ſepara il graſſo del latte, dal rimanente detto volgarmente Panna, o Fior di latte,

te, o Capo latte, e col fresco, e meglio coll' acqua assai fredda si assoda, e converte in burro, per lo che è chiaro, che vi vuole una stanza, non solo posta a Settentrione in quella parte però che guarda Maestro, che noi il chiamiamo quà il Marino, questo perfettamente s' ottiene ne' luoghi di Montagna, o annessa alla Casa, o ver disgiunta, col farla accosto a qualche fresco Ruscello, o sotto a qualche pendice di Monte in luogo opaco, e coperto dagli Alberi se si puole ottenere: a questa stanza ve ne bisogna un' altra meno interna, dove sia il Cammino per fare le Ricotte ec. e tutta questa Fabbrichetta si può ottenere, e nella medesima Casa del Contadino, ovvero si può far separata, ma non lontana dalla Cascina, o sia quella stalla destinata per le Vacche, o Mucche, da cui si tragge latte per i burri, con cautelarsi però, che vi sia, o il Pozzo, o la Cisterna, o la Fonte d' acqua fresca, e comoda.

La stanza poi per riporre i Caci, che si cavano dal rimanente del Latte sburrato, ovvero quelli, che si fanno dalle Pecore, e dalle Capre, basta solamente, che sia esposta a Tramontana, e sia a terreno, ove si schivano maggiormente i caldi, che possono

no far riſcaldare i Caci, e ſi può queſta unire nell' iſteſſa linea del Cigliere, ma ſenza comunicazione, perchè gli effluvi dei Caci potrebbero, anzi certamente farebbero notabile pregiudizio al Vino.

La grandezza deve eſſere proporzionata all' uſo, con più un riguardo, che ivi ſi conſervano meglio le lane toſate per aſpettarne la vendita, che in altro luogo, ove ſarebbero ſottopoſte alle Tignole.

Aggiugnerò finalmente, che ſe la ſtanza per il latte da fare il burro, rieſcendo nell' Eſtate un poco calda, motivo per cui la Panna non venga ben ſeparata, in tal caſo, ſi può uſare una ſotterranea Cantina, con fare in giro ad eſſa un Trogoletto, nel quale per via di canali vi ſi mandi l' acqua, o di Ciſterna, o di Pozzo, o di Fonte ſecondo il comodo, e detto Trogoletto ſi fa alto da terra braccia 1. $\frac{1}{2}$ e ſopra a fior d' acqua ſi attraverſa con dei regoletti di ferro, ſu gli quali ſtanno poſati i Vaſi del latte, che per la metà reſtano immerſi nell' acqua, e così ſi accreſono i gradi di freſchezza per meglio ſpannare il latte.

CAPITOLO XVIII.

DEL SECCATOIO PER LE CASTAGNE.

IL Seccatoio detto anche Metato, è una ſtanzetta, che cade ſulla categoria del Forno per cauſa del fuoco, và a quello unito, ovvero ſe ſi fa diſgiunto, conviene cautelarſi bene colla Caſa per timore degli Incendi. La ſua circonferenza deve eſſere piuttoſto piccola, che grande, e deve avere davanti una ſtanzetta, dove ſi mettono le legne a finir di proſciugarſi per uſo del medeſimo; e da detta ſtanza ſi deve entrare nel Seccatoio, mediante una baſſa apertura, o porticciola, non più alta di un braccio, e mezzo; acciò il caldo non poſſa per quella ſortire, e ne eſca il fumo, perchè non ci và fatto Cammino, e ſerve detta Porta per cuſtodire il fuoco, che di continovo vi ſi mantiene nel mezzo di eſſo in piana terra acceſo:

All' altezza di due braccia e ½ da terra, vi ſi fa un palco fittizio con legni tondi, e rozzi poſati, ſu la riſegna del muro, qual legname ſi diſpone fiſſo ed unito, e ſopra ſi carica con le Caſtagne, che devono ſeccarſi per il calore del fuoco; ad

una certa altezza di braccia, o 2. $\frac{1}{2}$ ſopra al palco deſcritto, ſi laſcia nel muro, che corriſponde in Caſa una buca tanto larga, che vi poſſa paſſare un Uomo, il quale di tempo in tempo entra dentro al Seccatoio a voltare le Caſtagne, ſollevare quelle di fondo, e mandar ſotto quelle di ſopra, acciò tutte ſi aſciughino perfettamente.

Si copre poi queſta ſtanza unitamente con l' altra delle legne con tetto, e ſi fa alta più, o meno, ſecondo che torna bene all'Architetto, e meglio ſarà ſempre, e buona regola, difendere il tetto con una volta, perchè ſono facili ad incendiarſi, e perciò nell' atto che ſeccano le Caſtagne, nè giorno, nè notte mancano di farvi la guardia.

Queſti Seccatoi per lo più ſogliono farſi in Campagna ne' Boſchi ove ſi raccolgono le Caſtagne, ma ſe la Ricolta è piccola ſi può fare allora in Caſa, come ho avviſato.

CAPITOLO XIX

DELLA CAPANNA, E FIENILE.

LA Capanna, ed il Fienile vanno ſempre diſgiunti dalla Caſa per cauſa del fuo-

fuoco; Ben lo avvisa Vitruvio [1] *Horrea Foenilia, Farraria, Pistrina extra Villam facienda videntur, ut ab ignis periculo sint Ville tutiores* sia ampla, e meglio sarà suddivisa con palco per separare la qualità delli strami, come nella Fig. II. Tav. I. nella lett. M. si conosce; Una delle cose più importanti, è quella che sia comoda alle Stalle, e senza aperture per la parte de' Venti Scirocchi, e Meridionali, ma aperta a i Venti contrari, acciò non si inumidischino le paglie, e gli Strami, e si guastino.

Io ho vedute fra le Maremme, e la Montagna Senese molte Capanne, ed anco delle Porcareccie coperte di sfalde di Castagno, che chiamansi *Scandorle*, che sono certe Tavolette sottili da un quattrino di Braccio Fiorentino, adattate sopra i correnti agguisa appunto, come sono coperti i Casamenti rurali delle nostre Alpi che per coprire il Tetto si servono di sottili lastre di pietra. E' ben vero però che i detti Tetti coperti con le *Scandorle* sono caricati con sassi per causa che i Venti non le scoprino. Usano questo coprime per la scarsità delle terre cotte, e per l' abbondanza del Legname.

CA-

(1) Vitr. lib. 6. Cap. 4.

CAPITOLO XX.

DELLE COPERTE PER I CARRI, E CONCI.

QUalunque Podere ha bisogno di Coperte, cioè Portici, sotto i quali si ripongano i Carri, le Tregge, ed i Conci, e sughi; Quella ove stanno i Conci và il suo piano più profondo da due braccia e mezzo, e quella buca và ben lastricata con smalto, e fatta a tenuta perchè nella medesima devono anco colare tutte le Orine delle Stalle, le quali servono per fare marcire le paglie, e bonificare i sughi, avvengnachè questi umidi sono il miglior sugo del restante delle Stalle, e tutto si riconosce dal detto disegno, e suo taglio alla Tav. I. Fig. II. Devo però avvertire, che per la parte di mezzogiorno và il letamajo difeso dal Sole, perchè questo Pianeta ribrucia troppo il Concio, e la sua macerazione deve farsi collo spesso rivoltarsi sottosopra conciandolo così il Contadino.

CAPITOLO XXI.

DELLA CUCINA, O SALA DEL CONTADINO.

LA Cucina che ſerve ancora di Sala nelle Caſe da Contadini volgarmente detta la Caſa non s' uſa più come era il coſtume degli antichi, che cosí davano regola = *in Chorte Culina, quam calidiſſimo loco deſignetur* cioè, che ſia poſta la Cucina nel Cortile [1] ma al dì d' oggi ſi fa ſalita la Scala, e queſta và aſſai grande, e fuggir ſi deve quanto ſi può, che le fineſtre ſiano eſpoſte al Tramontano, ed abbia un gran Fuocolare, ove poſſano ſtare in cerchio 14. o 16 perſone; ſia il Cammino di Cappa grande per cauſa che uſano gran fuochi, mettendo alle volte ſu di eſſo ceppi ſpietati, che durano ad ardere fino in ſei, e otto giorni di continuo, e perciò conviene, che detta ſtanza ſia retta dalla volta, e mattonata bene, ma è meglio però laſtricarla ſe vi è il comodo delle pietre, della quale ſtanza così il Poeta

Hor quel membro, ove ſtar den tutti in uno
I Biſolchi, e i Paſtor, con gl' altri inſieme
Ch'

(1) Vitr. lib. 6. Cap. 9.

Ch' al servigio de' Campi eletti furo;
Haggia un gran loco, dove in alto surga
Il gran tetto spatioso, e ben per tutto
Contro agli assalti di Vulcano armato:
In larghissimo giro in mezzo segga
Poco alzato da terra ampio Cammino
Perch' il Verno: da poi ch' ei fan ritorno
La notte dal lavor bagnati, e lassi,
Faccian contenti al desiato foco
Ghirlanda intorno, e ragionando in parte
Delle fatiche lor prendin ristoro (1) ;

Bisogna ancora, che sia ben luminosa, ed abbia un amplo Acquajo, perchè molti sono i capi che lo fanno usare; sia la detta stanza sfogata cioè alta, e procurisi, che il sostegno del tetto siano travi forti, e meglio sempre se sono le travi armate a cavalletti, perchè fra trave, e trave vi mettono dei pali, ai quali attaccano le spighe de' Grani siciliani per asciuttarsi, vi accomodano le Zucche Vernine, gli Agli, le Cipolle, il Finocchio, e simili cose.

Non bisogna scordarsi di murare attorno dei forti legni, o cavicchi, ne' quali attaccano i loro vestiti, e le pelli degli animali, vari ferri, e infiniti usi ne fanno, e se

(1) Alamanni lib. 4.

e se è mancante di questi, ve li cacciano loro in qualche foro, a forza di colpi, e disertano le mura, e non è male anco murarvi degl'Oncini, o Arpioncelli per simil uso, ma incastrati, acciò non gli possino cavare.

Sotto alle travi armate s'usa farci un palco di semplici tavoloni, e questo serve per distendere le Ulive, montando di sopra il medesimo per mezzo d'una scala di legno.

CAPITOLO XXII.

DELLE CAMERE.

LA principal cura è quella di non dare a' Contadini, una Camera per ciascheduno, ma sempre procurare, che siano due letti per Camera a motivo dell' emulazione nel levarsi la notte a rivedere i Bestiami, e per esser solleciti la mattina al lavoro e perciò

Ben propinque alle stalle e ben ristrette
Tutte fra lor perchè in un punto possa
Ritrovargli il Villan d'avanti al giorno,
E scacciargli di fuor, nè li bisogne
Troppo tempo gettar cercando i letti,
E l'un per l'altro da vergogna spinto,

E in-

E invidioso al vicin men pigro viene [1]

La Camera poi del Capo di Famiglia deve esser quella, ove possa vedere, o sentire, se i sottoposti sono solleciti alle faccende per poterli correggere in caso di mancanza.

Circa alla posizione delle medesime, è sempre megliore quella, che non è dominata dal Settentrione.

Le Finestre è vantaggioso, che siano piuttosto piccole che grandi, a motivo de' Venti a cui sono sottoposte le Case de' Contadini particolarmente di Montagna, ed in esse Camere bisogna ricordarsi di murarvi de' Cavicchi per attaccarvi le umili loro vesti.

CAPITOLO XXIII.

DEL GRANAIO DEL CONTADINO, E SUA DISPENSA.

VItruvio sopra citato dice = *Granaria, quae ad solis cursum spectent bonitatem cito mutant obsoniaque, & poma, quae non*

(1) Alamanni lib. 4.

non in ea Coeli parte ponuntur, quae est aversa a solis cursu, non diù servantur sublimata, & ad Septentrionem, aut Aquilonem spectantia disponantur, ita ut frumenta non poterunt cito concalescere, sed afflatu refrigerata diù servantur, namque ceterae regiones procreant curculionem, & reliquas Bestiolas, quae frumentis solent nocere [1] adunque la regola è di fare il Granaio a Tramontana, che così si fugge il riscaldare del Grano, e Biade, e non si generano pagliole, ed insetti. Le frutte poi stanno bene nella medesima situazione di stanza del Grano, ma senza lume alcuno, che allora si conservano assai più lungo tempo per causa dei diversi Venti, che non hanno luogo di farvi delle deposizioni varie materie, per cui, o infradiciano o bacano.

Il Grano, e tutte le Biade dice l' Alberti, si guastano per l' umidità, diventano lividi per il caldo, assottigliansi per i Venti, e tocchi dalla Calcina si corrompono. Dove tu gli vorrai riporre adunque, o in Caverne, o in Fosse, o in Arche, o vero amontati sopra uno spazzo, avvertisci che il luogo sia asciuttissimo, e quasi nuovo, e segue a dire, *se tu farai un Suolo nel tuo Granaio di loto fat-*

(1) Vitr. lib. 6. Cap. 9.

fatto di morchia (cioè posatura d'Olio) *e di arzilla*) Terra da far Vasellami) *con Ginestre infradiciate*, *e Paglia trita*, *battuta di gran vantaggio*, *vi si metteranno le Granelle sodissime*, *ed intere*, *e durerannoti più tempo*, *ne ti noceranno i Gorgoli ne ti ruberanno le Formichè*.

Due Granai che si fanno per i Semi, *saranno migliori di mattoni crudi*.

Fà a tuoi Granai una crosta di cenere e di morchia, *e massimo dove tu hai da riporre le fave*, *e tieni le mele*, *e simili frutti in Tavolati ripostissimi*, *e freddi* [1].

CAPITOLO XXIV.

DELLA COLOMBAIA.

LA Colombaia và fatta nel luogo più eminente della Casa, e sollevata da tutti i Tetti a guisa di Torricella, non fatta *in plano Villae loco*, *nec in frigido*, *sed in edito fieri tabulatum oportet*, *quod aspiciat ad hibernum meridiem* [2], e coperta bene dal

(1) Albetti Archit. lib. 5, Cap. 17.
(2) Columella lib. 8, Cap. 8.

dal Tramontano, perchè hanno piacere i Colombi di ſtar molto al ſole, e ſono nemici del freddo.

Conviene, che ſia intonacata, e ben lavorata, di mura liſce, e levigate per cauſa che gli animali non vi poſſano ſalire, ed è ottima regola murare nelle quattro cantonate dei piatti di maiolica inverniciati, ſportati in fuori a guiſa d'ombrellini, o sì vero dei fogli di latta perchè i Topi, o Sorci, le Faine, e ſimili Animali coll'aiuto della cantonata ſalendo ſul muro, nel trovare quei piatti, non poſſono ſu quelli fermare il piede per la levigatura della vernice, e così la Colombaja reſta ſicura.

Nel coſtruirla vi ſi murano in giro entro la groſſezza del muro dei piccoli Pentoli, o Tazze, laſciando nel muro per la parte di fuori un foro, i quali ſervono, per le cove delle Paſſere, e per di dentro ſi fanno in modo chiuſti, che ſi poſſino aprire per cavare le loro figliature, e ricordarſi, che la Porta di legno ſia ben ſigillata, acciocchè non poſſa penetrarci alcun animale.

Molte coſe potrei ſoggiungere circa agli vari attrazzi, ma laſcio ad altri la cura di ſcriverne; ed avviſerò finalmente, che tut-

te le Porte de' Contadini sì d' Uſci, che di Fineſtre, vanno fiſſate con numero tre arpioni per parte, che due volti per un verſo, e quello di mezzo al contrario; e ciò ſi fa perchè non poſſano così eſſer mai più cavati dai loro cardini, giacchè queſto fanno volentieri per ſervirſene per uſo della Battitura del Grano.

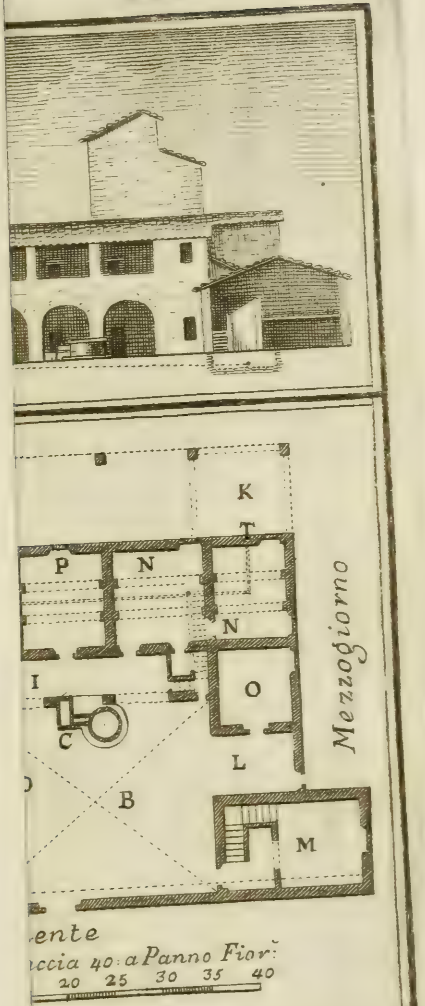
Rammento ancora di dare ai Tetti una pendenza un poco maggiore dell' ordinaria, acciò le Nevi con più facilità cadano in terra. Per i legnami, e per le travi de' tetti adoprare ſe ſi può il Caſtagno, o Cipreſſo, o Gattice, o Albero; ma meglio di tutti è il Caſtagno.

Dovrei diſcorrere ancora della Caſa d' Azzienda, o ſia la Fattoria, ove devono eſſere i Granai, Tinaie, Cantine, Orciae, Magazzini ec. che tutto ſtà alla Cuſtodia del Fattore, ma ſiccome mi ſono limitato alle ſole Caſe de' Coloni, così mi diſpenſo dal far parola di queſta, come ancora della Villetta, o Abitazion rurale per il Padrone, dei quali due Capi ne vado teſſendo un altro breve diſcorſo, luſingandomi del gradimento.

Spero in altro tempo di poter trattare delle Macchine, neceſſarie nelle Caſe rurali,

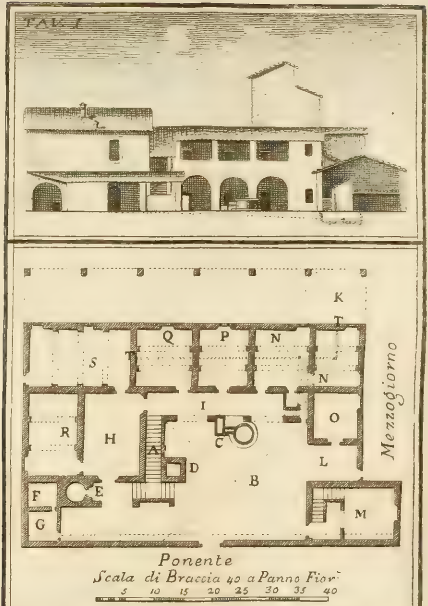
rali, cioè degl'Infrantoi da Olio, Strettoi da Vino, di quelle per governare i Colombi, invenzione del celebre Fra Gio. Poggi Servita cognito Profeſſore di ſerrature, di quelle da acqua per gli Ortaggi, sì ancora di quelle per lavorare il Terreno, e di altri iſtrumenti, che ſono neceſſari per la buona Agricoltura.

IL FINE.



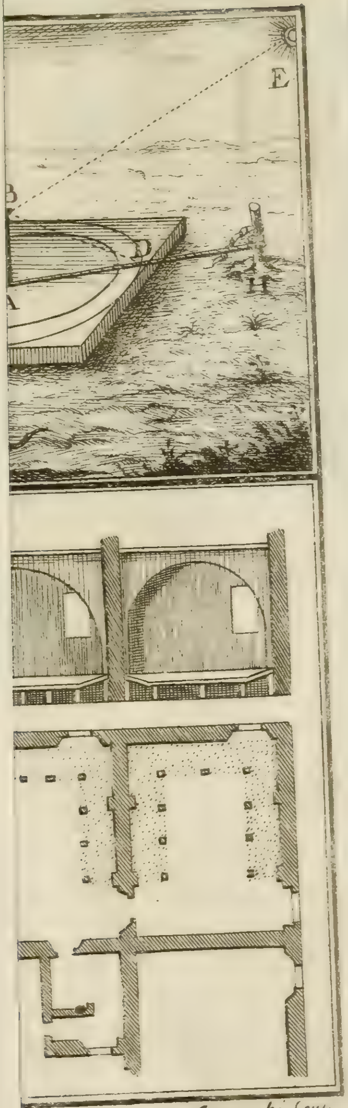
a Casa da Contadini
re di Montagna

e delin: J. Werkruys sc.

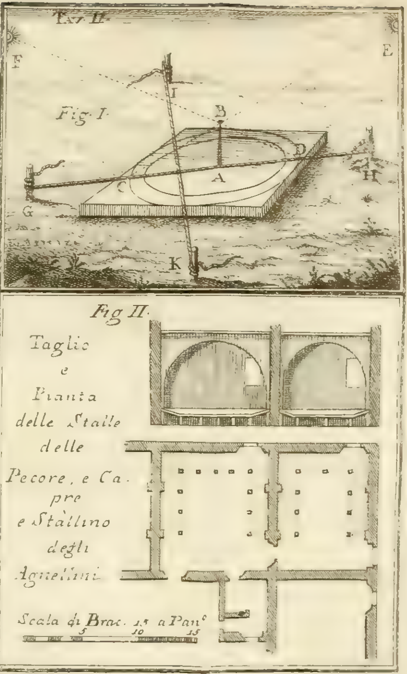


Disegno per una Casa da Contadini
per un Podere di Montagna

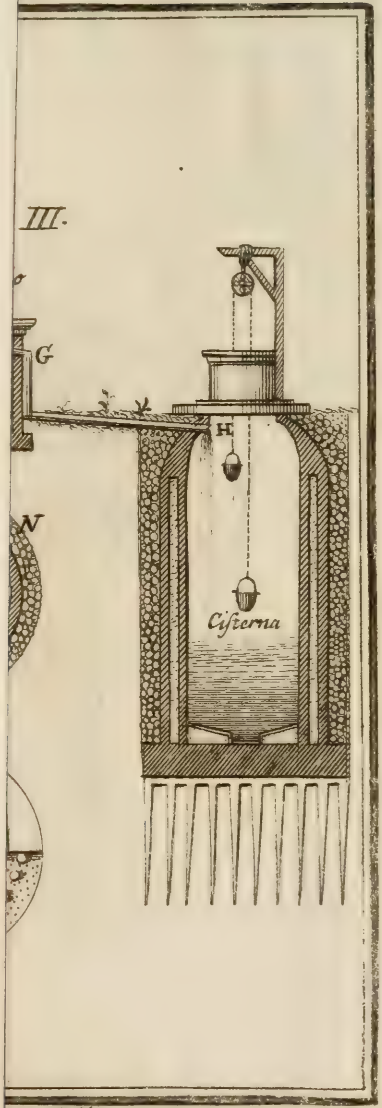
Ferdinando Morozzi Inv. e delin. *J. Werkruys sc.*



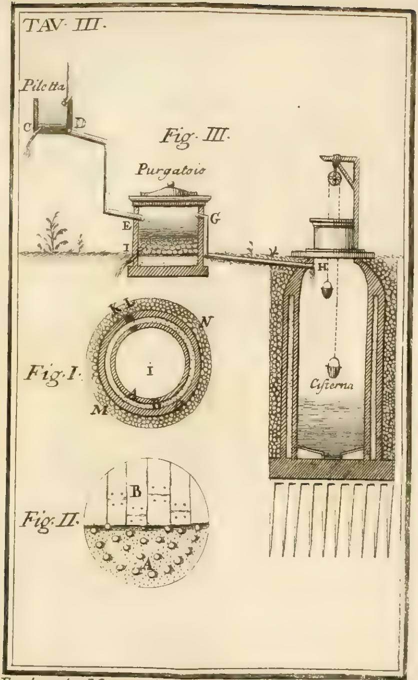
Canocchi Scul.



Fer. Morozzi In. et delin — Canocchi Scul.



el delin.



Ferdinandus Morozzi inv. et delin

[*]^4 A–D^8 E^{12}

3 folding plates at end

PECIAL 88-B
12298